

Deliberazione N. 0001552 del 16/10/2023

Struttura Proponente: UOC Acquisizione Beni e Servizi

Centro di costo: A0RZ21JC1S

Proposta: 0000817 del 02/10/2023

Oggetto:

INDIZIONE DI PROCEDURA APERTA TELEMATICA IN AMBITO COMUNITARIO, TRAMITE IL SISTEMA DI ACQUISTI TELEMATICI DELLA REGIONE LAZIO – S.TEL.L@, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. 31 MARZO 2023 N. 36, PER L'AFFIDAMENTO, MEDIANTE CONCESSIONE IN USO DI APPOSITI LOCALI PER UN PERIODO DI 5 ANNI, DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N. 2 BAR SITUATI ALL'INTERNO DELL'OSPEDALE S. CAMILLO, CIRCONVALLAZIONE GIANICOLENSE, 87 – ROMA E CONTESTUALE PROROGA TECNICA DEL CONTRATTO CON IL PRECEDENTE AGGIUDICATARIO DREAM SERVICES SRL, GIUSTA DELIBERAZIONE 1470/2022, PER UN PERIODO DI 10 MESI DAL 1/3/2023 AL 31/12/2023, O MINORE NEL CASO DI NUOVA AGGIUDICAZIONE.

IL DIRETTORE GENERALE (*)
Narciso Mostarda

L'Estensore: **Luciana Fabrizi**

Data 02/10/2023

Il Responsabile del Budget: **Marcello Valensise**

Data 05/10/2023

Il Dirigente e/o il Responsabile del procedimento con la sottoscrizione della proposta, a seguito dell'istruttoria effettuata, attestano che l'atto è legittimo nella forma e nella sostanza.

Il Responsabile del Procedimento: **Paolo Farfusola**

Data 06/10/2023

Il Direttore della Struttura Proponente: **Paolo Farfusola**

Data 06/10/2023

Il Dirigente Addetto al Controllo di Gestione: **Miriam Piccini**

Data 10/10/2023

Conto Economico/Patrimoniale su cui imputare la spesa: **Presa Visione**

Direttore Amministrativo: **Paola Longo**

Data 12/10/2023

Parere: **FAVOREVOLE**

Direttore Sanitario: **Gerardo De Carolis**

Data 16/10/2023

Parere: **FAVOREVOLE**

Hash proposta: 8bc00ed663cac6d42feb016f5a83c76f83987c38a711e3e9263f97b0a8450e56

(*) Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate

IL DIRETTORE UOC ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI

VISTI

il D. Lgs. n. 502/92 e successive modifiche ed integrazioni, recante norme sul “Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell’art. 1 della Legge 23 ottobre 1992 n. 421”;

l’art. 26 della L. n. 488/1999 concernente “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (Legge finanziaria 2000)”;

il D.P.R. n. 445/2000 concernente “Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa”;

gli articoli 37 del D. Lgs. n. 33/2013 ed 1, c. 32, della Legge 190/2012, in materia di “Amministrazione trasparente”;

il D.lgs. 31 marzo 2023 n. 36 recante: “*Codice dei Contratti Pubblici in attuazione dell’art. 1 della Legge 21 giugno 2022 n. 78, recante delega al Governo in materia di Contratti Pubblici*”;

la legge di Bilancio 29 dicembre 2022 n. 197 – “*Bilancio di previsione dello Stato per l’anno finanziario 2023 e Bilancio pluriennale per il triennio 2023 – 2025*”;

la legge Regione Lazio 16 giugno 1994 n. 18 e successive modificazioni recante “*Disposizioni per il riordino del Servizio sanitario regionale ai sensi del D.Lgs. 30 dicembre 1992 n. 502 e successive modificazioni ed integrazioni. Istituzione delle Aziende Unità Sanitarie Locali e delle Aziende Ospedaliere*”;

Legge Regionale Lazio 30 marzo 2023, n.1 - *Bilancio di previsione finanziario della Regione Lazio 2023-2025*;

la Legge Regionale Lazio 30 marzo 2023, n. 2 *Legge di stabilità regionale 2023*;

VISTO

l’Atto di Autonomia Aziendale di diritto privato dell’Azienda Ospedaliera San Camillo - Forlanini adottato con deliberazione n. 1502 del 15/11/2017;

PREMESSO

che con Deliberazione 1061/2022 questa Azienda Ospedaliera San Camillo-Forlanini ha aggiudicato la procedura negoziata per l’affidamento, mediante concessione in uso di appositi locali, del servizio di gestione di n. 1 Bar sito all’interno dell’Azienda Ospedaliera San Camillo - Forlanini in prossimità dell’accesso da Circonvallazione Gianicolense n. 87 – 00152 - Roma, per un periodo di 6 mesi, alla Soc. S.G.M. Italy S.r.l., con un canone mensile di € 11.000,00 + Iva come da offerta economica presentata dalla Ditta in sede di gara;

che con successiva Deliberazione n. 1470/2022 si è proceduto a formalizzare la risoluzione contrattuale con S.G.M. ITALY S.r.l. dell’affidamento di cui a Deliberazione n. 1061/2022 ed al passaggio al secondo classificato nella graduatoria della procedura negoziata di cui trattasi, con l’affidamento del Servizio in questione alla Ditta DREAM Services S.r.l., con Sede legale in Roma, secondo l’offerta presentata in sede di gara, per un canone mensile pari a € 8.500,00 + IVA, fissando la decorrenza del subentro al 1° ottobre 2022, per consentire le operazioni di cambio appalto;

che la U.O.C. proponente, ha predisposto il Capitolato Tecnico relativo all’indizione di una nuova gara;

RITENUTO pertanto opportuno procedere all'indizione di una gara a Procedura aperta telematica, in ambito comunitario, ai sensi dell'art.71 del D.Lgs.vo 36/2023, per l'affidamento, mediante concessione in uso di appositi locali, del servizio di gestione di n. 2 Bar interni alla sede dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo-Forlanini, come descritti nel Capitolato Speciale D'Oneri, contro versamento di un corrispettivo all'Azienda Ospedaliera S. Camillo-Forlanini medesima, da aggiudicarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023, per la durata di 5 anni, con un valore della concessione posto a base di gara, al netto dell'opzione di proroga di cui all' art. 5 del Disciplinare di gara, complessivamente e presuntivamente valutato in € 720.000,00 IVA esclusa per la durata di 5 anni;

VERIFICATO che non risultano attive iniziative afferenti tale servizio da parte della Regione Lazio o di altro Soggetto Aggregatore;

PRESO ATTO che, ai sensi dell'art. 25 del Codice, la presente procedura verrà interamente gestita attraverso una piattaforma telematica di negoziazione di cui al paragrafo 1 del Disciplinare di gara e che, quindi, conformemente a quanto previsto dall'art. 29 del Codice, l'offerta, i chiarimenti e tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relativi alla procedura verranno effettuati esclusivamente attraverso il Sistema Acquisti Telematici della Regione Lazio – S.TE.L.L.@ e quindi per via telematica, mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale, fatto salvo i casi in cui è prevista la facoltà di invio di documenti in formato cartaceo;

VISTA la documentazione di gara, accessibile sulla nuova piattaforma regionale S.TE.L.L.@ e sul sito Aziendale nella sezione Amministrazione Trasparente - Bandi di gara, come di seguito specificato:

Disciplinare di gara

- ✓ Allegato 1 - Capitolato d'Oneri;
- ✓ Allegato 2 - * Domanda di partecipazione con dichiarazioni integrative
- ✓ Allegato 3 - * Patto di integrità (art. 1, comma 17, Legge n. 190/2012)
- ✓ Allegato 4 - * Dichiarazione di Offerta Economica
- ✓ Allegato 5.1 – Bar ingresso Ospedale
- ✓ Allegato 5.2 – Piastra piano terra lato sx Bar
- ✓ Allegato 6 - Listino prezzi Assobar

(* Tali allegati dovranno essere inclusi, firmati digitalmente, nella documentazione da presentare);

CONSIDERATO che, alla procedura di gara sarà data pubblicità istituzionale ai sensi degli artt. 84, 85 e 165 del D. Lgs. n. 36/2023, tramite pubblicazione del bando di gara integrale sulla Gazzetta Ufficiale della UE e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e dell'estratto del bando di gara sulla stampa nazionale e su due quotidiani a diffusione nazionale e due quotidiani a diffusione locale, nonché sui siti internet www.serviziocontrattipubblici.it - <http://www.regione.lazio.it> - <http://www.scamilloforlanini.rm.it> e che, su quest'ultimo, saranno resi liberamente disponibili tutti gli atti di gara e pubblicate tutte le eventuali comunicazioni/chiarimenti inerenti la presente procedura;

che la pubblicazione del Bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea è a carico dell'Unione stessa;

che le spese di pubblicità sostenute per la pubblicazione del bando di gara, integrale e per estratto rispettivamente sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sui quotidiani, in applicazione a quanto disposto dall'art. 34 co.35 del D.L.12.10.2012 n.179, convertito in Legge n. 221 del 17/12/2021, saranno poste a carico della Ditta aggiudicataria, con richiesta di rimborso entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva;

PRESO ATTO che la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente provvedimento sarà nominata, con successivo atto, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte;

RITENUTO necessario nominare, quale Responsabile del Procedimento il Dott. Paolo Farfusola, Direttore UOC Acquisizione Beni e Servizi;

di dover confermare, secondo le disposizioni della Deliberazione n. 1061/2022, quale Direttore dell'Esecuzione del Contratto per le prestazioni oggetto di proroga, il Dott. Marcello Valensise, Direttore UOC Economato, Gestione Contratti e Logistica e, in qualità di Assistente al DEC, la Dott.ssa Maria Grazia Carbonelli, Responsabile UOSD Dietologia e Nutrizione per quanto attinente gli aspetti nutrizionali;

CONSIDERATO che il contratto con il precedente aggiudicatario di cui alla Deliberazione n. 1470/2022 è scaduto in data 28/2/2023 e che risulta necessario autorizzare una proroga tecnica del contratto con il Dream Services S.r.l., per almeno 10 mesi fino al 31/12/2023, o per il minor periodo necessario all'aggiudicazione della nuova gara di cui al presente provvedimento;

che i proventi derivanti dalla proroga con la Ditta DREAM Services S.r.l. confluiranno sul conto di ricavo 409020101000 a valere sull'esercizio 2023, come di seguito specificato:

anno 2023 (mesi 10) € 85.000,00 + IVA - € 103.700,00 c/IVA;

PRESO ATTO che, ai sensi dell'art. 20 del D. Lgs. n. 36/2023, il presente provvedimento verrà pubblicato sulla sezione "Amministrazione trasparente" del sito internet dell'Azienda Ospedaliera San Camillo-Forlanini;

ATTESTATO che il presente provvedimento, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza è totalmente legittimo, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 1 della Legge 20/94 e successive modifiche, nonché alla stregua dei criteri di economicità e di efficacia di cui all'art. 1, primo comma, della Legge 241/90, come modificato dalla Legge 15/2005;

PROPONE

di indire una gara a procedura aperta telematica, in ambito comunitario, ai sensi dell'art.71 del D.Lgs.vo 36/2023, per l'affidamento, mediante concessione in uso di appositi locali, del servizio di gestione di n. 2 Bar interni alla sede dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini, come descritti nel Capitolato Speciale D'Oneri, contro versamento di un corrispettivo all'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini medesima, da aggiudicarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023, per la durata di 5 anni, con un valore della concessione posto a base di gara, al netto dell'opzione di proroga di cui all' art. 5 del Disciplinare di gara, complessivamente e presuntivamente valutato in € 720.000,00 IVA esclusa;

di indire la procedura di gara in oggetto, secondo le disposizioni dettate dall'art. 25 del D. Lgs.vo n. 36/2023, mediante l'utilizzo di mezzi telematici di negoziazione;

di adottare per la scelta del fornitore del servizio di cui trattasi, il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023;

di approvare la documentazione di gara, parte integrante della presente deliberazione, costituita dai seguenti documenti:

Disciplinare di gara

- ✓ Allegato 1 - Capitolato d'Oneri;
- ✓ Allegato 2 - * Domanda di partecipazione con dichiarazioni integrative
- ✓ Allegato 3 - * Patto di integrità (art. 1, comma 17, Legge n. 190/2012)
- ✓ Allegato 4 - * Dichiarazione di Offerta Economica
- ✓ Allegato 5.1 – Bar ingresso Ospedale
- ✓ Allegato 5.2 – Piastra piano terra lato sx Bar
- ✓ Allegato 6 - Listino prezzi Assobar

(* Tali allegati dovranno essere inclusi, firmati digitalmente, nella documentazione da presentare);

di provvedere alle pubblicazioni del Bando di gara, ai sensi degli artt. 84, 85 e 165 del D.Lgs. n. 36/2023, sulla Gazzetta Ufficiale della UE e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e per estratto su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale, nonché sui siti internet www.regione.lazio.it, www.serviziocontrattipubblici.it e www.scamilloforlanini.rm.it, sul quale ultimo saranno resi liberamente disponibili tutti gli atti di gara e pubblicate tutte le eventuali comunicazioni/chiarimenti inerenti la presente procedura;

di disporre che per la pubblicazione dei bandi di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e le spese sostenute per la pubblicità sui giornali quotidiani, secondo quanto disposto dall'art.34 co.35 del D.L.12.10.2012 n.179, convertito in Legge n. 221 del 17/12/2021, saranno rimborsate dalle Ditte aggiudicatarie, entro 60 gg. dall'aggiudicazione definitiva;

di stabilire che con successivo atto deliberativo, dopo la scadenza dei termini fissati per la presentazione delle offerte, verrà nominata la Commissione giudicatrice, che dovrà valutare quelle presentate.

di nominare Responsabile del Procedimento il Dott. Paolo Farfusola, Direttore della U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi.

di autorizzare la proroga tecnica del precedente contratto con il precedente aggiudicatario Dream Services S.r.l., di cui alla Deliberazione n. 1470/2022 scaduto in data 28/2/2023, per almeno 10 mesi fino al 31/12/2023, o per il minor periodo necessario all'aggiudicazione della nuova gara di cui al presente provvedimento;

di disporre che i proventi derivanti dalla proroga con la Ditta DREAM Services S.r.l. confluiranno sul conto di ricavo 409020101000 a valere sull'esercizio 2023, come di seguito specificato:

anno 2023 (mesi 10) € 85.000,00 + IVA - € 103.700,00 c/IVA;

di confermare, secondo le disposizioni, da ultimo, della Deliberazione n. 1470/2022, quale Direttore dell'Esecuzione del Contratto per le prestazioni oggetto di proroga, il Dott. Marcello Valensise, Direttore UOC Economato, Gestione Contratti e Logistica e, come Assistente al DEC, la Dott.ssa Maria Grazia Carbonelli, Responsabile UOSD Dietologia e Nutrizione per quanto attinente gli aspetti nutrizionali;

di corrispondere il dovuto alla Ditta aggiudicataria, nei limiti dei suddetti importi, ad avvenuta esecuzione del contratto, dietro presentazione di appositi documenti contabili, conformi alla vigente normativa fiscale.

di provvedere, ai sensi dell'art. 20 co. 1, del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., alla pubblicazione del presente provvedimento sulla sezione "Amministrazione trasparente" del sito internet dell'Azienda Ospedaliera San Camillo-Forlanini.

IL DIRETTORE UOC ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI
(Dott. Paolo Farfusola o Suo Sostituto)

IL DIRETTORE GENERALE

- VISTE** le deliberazioni della Giunta Regionale Lazio n. 5163 del 30/06/1994 e n. 2041 del 14/03/1996;
- VISTO** l'art. 3 del decreto legislativo 30.12.92 n. 502 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché l'art. 9 della L.R. n. 18/94;
- VISTO** il decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00198 del 28 ottobre 2021;
- VISTA** la propria deliberazione n. 1523 del 2 novembre 2021;
- LETTA** la proposta di delibera: “Indizione di Procedura Aperta telematica in ambito comunitario, tramite il Sistema di Acquisti Telematici della Regione Lazio – S.TE.L.L@, ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023 n. 36, per l'affidamento, mediante concessione in uso di appositi locali per un periodo di 5 anni, del servizio di gestione di n. 2 Bar situati all'interno dell'Ospedale S. Camillo, Circonvallazione Gianicolense, 87 – Roma e contestuale proroga tecnica del contratto con il precedente aggiudicatario Dream Services Srl, giusta Deliberazione 1470/2022, per un periodo di 10 mesi dal 1/3/2023 al 31/12/2023, o minore nel caso di nuova aggiudicazione”, presentata dal Direttore della UOC Acquisizione Beni e Servizi;
- PRESO ATTO** che il Dirigente proponente il presente provvedimento, sottoscrivendolo, attesta che lo stesso, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza è totalmente legittimo, ai sensi dell'art. 1 della Legge 20/1994 e successive modifiche, nonché alla stregua dei criteri di economicità e di efficacia di cui all'art. 1, primo comma, della Legge 241/90, come modificato dalla Legge 15/2005;
- VISTI** i pareri favorevoli del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario;

DELIBERA

di indire una gara a procedura aperta telematica, in ambito comunitario, ai sensi dell'art.71 del D.Lgs.vo 36/2023, per l'affidamento, mediante concessione in uso di appositi locali, del servizio di gestione di n. 2 Bar interni alla sede dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini, come descritti nel Capitolato Speciale D'Oneri, contro versamento di un corrispettivo all'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini medesima, da aggiudicarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023, per la durata di 5 anni, con un valore della concessione posto a base di gara, al netto dell'opzione di proroga di cui all' art. 5 del Disciplinare di gara, complessivamente e presuntivamente valutato in € 720.000,00 IVA;

di indire la procedura di gara in oggetto, secondo le disposizioni dettate dall'art. 25 del D. Lgs.vo n. 36/2023, mediante l'utilizzo di mezzi telematici di negoziazione;

di adottare per la scelta del fornitore del servizio di cui trattasi, il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023;

di approvare la documentazione di gara, parte integrante della presente deliberazione, costituita dai seguenti documenti:

Disciplinare di gara

- ✓ Allegato 1 - Capitolato d'Oneri;
- ✓ Allegato 2 - * Domanda di partecipazione con dichiarazioni integrative
- ✓ Allegato 3 - * Patto di integrità (art. 1, comma 17, Legge n. 190/2012)

- ✓ Allegato 4 - * Dichiarazione di Offerta Economica
- ✓ Allegato 5.1 – Bar ingresso Ospedale
- ✓ Allegato 5.2 – Piastra piano terra lato sx Bar
- ✓ Allegato 6 - Listino prezzi Assobar

(* Tali allegati dovranno essere inclusi, firmati digitalmente, nella documentazione da presentare);

di provvedere alle pubblicazioni del Bando di gara, ai sensi degli artt. 84, 85 e 165 del D.Lgs. n. 36/2023, sulla Gazzetta Ufficiale della UE e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e per estratto su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale, nonché sui siti internet www.regione.lazio.it, www.serviziocontrattipubblici.it e www.scamilloforlanini.rm.it, sul quale ultimo saranno resi liberamente disponibili tutti gli atti di gara e pubblicate tutte le eventuali comunicazioni/chiarimenti inerenti la presente procedura;

di disporre che per la pubblicazione dei bandi di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e le spese sostenute per la pubblicità sui giornali quotidiani, secondo quanto disposto dall'art.34 co.35 del D.L.12.10.2012 n.179, convertito in Legge n. 221 del 17/12/2021, saranno rimborsate dalle Ditte aggiudicatarie, entro 60 gg. dall'aggiudicazione definitiva;

di stabilire che con successivo atto deliberativo, dopo la scadenza dei termini fissati per la presentazione delle offerte, verrà nominata la Commissione giudicatrice, che dovrà valutare quelle presentate.

di nominare Responsabile del Procedimento il Dott. Paolo Farfusola, Direttore della U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi.

di autorizzare la proroga tecnica del precedente contratto con il precedente aggiudicatario Dream Services S.r.l., di cui alla Deliberazione n. 1470/2022 scaduto in data 28/2/2023, per almeno 10 mesi fino al 31/12/2023, o per il minor periodo necessario all'aggiudicazione della nuova gara di cui al presente provvedimento;

di disporre che i proventi derivanti dalla proroga con la Ditta DREAM Services S.r.l. confluiranno sul conto di ricavo 409020101000 a valere sull'esercizio 2023, come di seguito specificato:

anno 2023 (mesi 10) € 85.000,00 + IVA - € 103.700,00 c/IVA;

di confermare, secondo le disposizioni, da ultimo, della Deliberazione n. 1470/2022, quale Direttore dell'Esecuzione del Contratto per le prestazioni oggetto di proroga, il Dott. Marcello Valensise, Direttore UOC Economato, Gestione Contratti e Logistica e, come Assistente al DEC, la Dott.ssa Maria Grazia Carbonelli, Responsabile UOSD Dietologia e Nutrizione per quanto attinente gli aspetti nutrizionali;

di corrispondere il dovuto alla Ditta aggiudicataria, nei limiti dei suddetti importi, ad avvenuta esecuzione del contratto, dietro presentazione di appositi documenti contabili, conformi alla vigente normativa fiscale.

di provvedere, ai sensi dell'art. 20 co. 1, del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., alla pubblicazione del presente provvedimento sulla sezione "Amministrazione trasparente" del sito internet dell'Azienda Ospedaliera San Camillo-Forlanini.

La struttura complessa proponente curerà gli adempimenti consequenziali del presente provvedimento.

Il presente atto è pubblicato nell'Albo dell'Azienda nel sito internet aziendale www.scamilloforlanini.rm.it per giorni 15 consecutivi, ai sensi della Legge Regionale 31.10.1996 n. 45.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Narciso Mostarda o Suo Sostituto)

DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta, in ambito comunitario, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione di n. 2 Bar situati all'interno dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini per un periodo di 5 anni

**CIG:
Importo quinquennale a base d'asta: € 720.000,00 + Iva 22%**

Sommario

PREMESSE.....	4
DEFINIZIONI.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
1. Piattaforma telematica.....	4
1.1 La piattaforma telematica di negoziazione.....	4
1.2 Dotazioni tecniche.....	5
1.3 Identificazione.....	6
1.4 Modalità di caricamento dei file sul sistema STELLA.....	6
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	6
2.1 Documenti di gara.....	6
2.2 Chiarimenti.....	7
2.3 Comunicazioni.....	7
2.4 Registrazione delle Ditte e dotazione informatica per la presentazione dell'offerta.....	8
3. OGGETTO DELL'APPALTO E IMPORTO.....	8
3.1 Durata.....	9
3.2 Revisione dei prezzi.....	9
3.3 Modifica del contratto in fase di esecuzione.....	10
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	10
5. REQUISITI GENERALI.....	11
6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	12
6.1 Requisiti di idoneità professionale.....	12
6.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria.....	13
6.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale.....	13
6.4 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE.....	13
6.5 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili Requisiti di idoneità professionali.....	14
7. AVVALIMENTO.....	14
8. SUBAPPALTO.....	15
9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE.....	15
10. GARANZIA PROVVISORIA.....	16
11. SOPRALLUOGO.....	17
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	18
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....	18
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	19
15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	20
15.1 Domanda di partecipazione ed eventuale procura.....	21
15.2 Dichiarazioni da rendere a cura degli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 372 del D. Lgs. 14 del 12/01/2019.....	23
15.3 Documentazione in caso di avvalimento.....	23
15.4 Documentazione ulteriore per i soggetti associati.....	23
16. OFFERTA TECNICA.....	25

17.	OFFERTA ECONOMICA	28
18.	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	29
18.1	Criteri di valutazione dell'offerta tecnica	29
18.2	Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica.....	30
18.3	Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica	30
19.	COMMISSIONE GIUDICATRICE	31
20.	SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.....	31
21.	VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	32
22.	VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....	32
23.	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	33
24.	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO, STIPULA DEL CONTRATTO	33
25.	OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	34
26.	CODICE DI COMPORTAMENTO	35
27.	ACCESSO AGLI ATTI	35
28.	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	35
29.	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	36
30.	INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/679	36

PREMESSE

Con deliberazione n. del , questa Amministrazione ha deciso di affidare in concessione il servizio di gestione di n. 2 Bar situati all'interno dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini per un periodo di 5 anni.

Il presente documento disciplina la gara a procedura aperta, per l'affidamento in concessione il servizio di gestione di n. 2 Bar situati all'interno dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini per un periodo di 5 anni, di cui al Bando di gara inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (GUUE), sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) nonché sul "Profilo di committente" della Stazione Appaltante www.scamilloforlanini.rm.it, nella sezione "Bandi di Gara e Concorsi" – sottosezione "Bandi e Avvisi di Gara".

La presente procedura aperta è interamente svolta tramite la piattaforma telematica accessibile all'indirizzo <https://stella.regione.lazio.it/portale/>.

Le modalità di accesso ed utilizzo del sistema sono indicate nel presente Disciplinare di gara.

Per informazioni relative alle modalità tecnico-operative di presentazione delle offerte sul Sistema è possibile contattare la casella di posta elettronica supporto.stella@regione.lazio.it, contattare il servizio di Call Center al numero 06/997744, o consultare le *Istruzioni di gara*.

L'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini in qualità di Stazione Appaltante è responsabile della pubblicazione e successiva aggiudicazione della procedura aperta finalizzata all'acquisizione della fornitura e provvederà, a seguito dell'aggiudicazione, alla sottoscrizione del relativo Contratto con i Fornitori Aggiudicatari.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.

La durata del procedimento è prevista pari a 9 mesi dalla pubblicazione del bando.

Il numero gara è:

Il CPV: 55410000-7 Servizi di gestione bar.

Il CIG:

Il Responsabile unico del progetto è il Dott. Paolo Farfusola.

1. Piattaforma telematica

1.1 La piattaforma telematica di negoziazione

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato Condizioni generali di utilizzo della Piattaforma per gare telematiche.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle

predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nelle condizioni generali di utilizzo della Piattaforma per gare telematiche o Regolamento tecnico, che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1.2 Dotazioni tecniche

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nelle Condizioni generali di utilizzo della Piattaforma per gare telematiche, che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005,
- d) n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- e) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;

- un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910014;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3 Identificazione

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate contattando il call center ovvero il servizio a ciò deputato al numero **06 997744**, oppure inviando un'e-mail al seguente indirizzo: supporto.stella@regione.lazio.it, nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.

1.4 Modalità di caricamento dei file sul sistema STELLA

Sulla piattaforma Stella verranno creati sia per la documentazione amministrativa che per la documentazione tecnica due slot denominati Documentazione firmata digitalmente e documentazione non firmata digitalmente. Nello slot documentazione non firmata digitalmente, sia per la documentazione amministrativa che per la documentazione tecnica, dovranno essere inseriti gli stessi documenti caricati nello slot Documentazione firmata digitalmente privi della firma digitale.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

2.1 Documenti di gara

Disciplinare di gara

Allegato 1 - Capitolato tecnico;

Allegato 2 - *Domanda di partecipazione con dichiarazioni integrative;

Allegato 3 - *Patto di integrità (art. 1, comma 17, Legge n. 190/2012);

Allegato 4 - *Dichiarazione di Offerta economica;

Allegato 5 – Planimetrie;

Allegato 6 – Listino prezzi Assobar

* Tali allegati dovranno essere inclusi, firmati digitalmente, nella documentazione da presentare.

La documentazione di gara è disponibile sul sistema STELLA e sul sito internet della stazione appaltante

all'indirizzo: <http://www.scamilloforlanini.rm.it/bandi/>.

2.2 Tempistica e Chiarimenti

Tempistica sul sistema STELLA:

- Termine ultimo per la presentazione delle offerte: **ore 12.00**
- Termine ultimo per la richiesta di chiarimenti: **ore 12.00**
- Seduta pubblica virtuale apertura Documentazione Amministrativa: **ore 10.00**

Sopralluogo Obbligatorio: il giorno alle ore (presso , Referente del Sopralluogo , mail:).

Chiarimenti:

Le richieste di chiarimenti e/o di ulteriori informazioni legate alla procedura di gara e relative ad elementi amministrativi e tecnici, da parte degli Operatori Economici interessati, dovranno pervenire alla Stazione Appaltante tramite la sezione “*Chiarimenti*” presente all'interno del mediante il sistema STELLA. **Le richieste pervenute oltre il termine indicato non saranno prese in considerazione.**

Le risposte alle richieste di chiarimento verranno almeno 6 giorni prima del termine ultimo per la presentazione delle offerte sul sito <https://stella.regione.lazio.it/Portale/>, nella sezione “*Chiarimenti*” concernente la procedura di gara.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici; non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate

2.3 Comunicazioni

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma. È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione. Tali comunicazioni avranno valore di notifica, e, pertanto, è onere dell'Operatore Economico verificarne il contenuto fino al termine di presentazione delle offerte e durante tutto l'espletamento della gara.

La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso. Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6 quater del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale. Le comunicazioni relative all'attivazione del soccorso istruttorio; al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; alla richiesta di offerta migliorativa e al sorteggio avvengono presso la Piattaforma.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6 quater del decreto legislativo n.82/05.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

2.4 Registrazione delle Ditte e dotazione informatica per la presentazione dell'offerta

La presente procedura è interamente svolta attraverso una piattaforma telematica di negoziazione.

Per partecipare alla presente procedura l'Operatore Economico deve dotarsi, a propria cura e spese, della seguente strumentazione tecnica e informatica:

- firma digitale di cui all'articolo 1, comma 1, lettera s), D. Lgs.7 marzo 2005 n° 82;
- indirizzo di posta elettronica certificata abilitata a ricevere anche e-mail non certificate;
- un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser.

Condizione necessaria per accedere al portale e partecipare alla presente procedura è la registrazione al Sistema. La registrazione al Sistema dovrà essere effettuata secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/manuali-e-guide/>. La registrazione al Sistema deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la Registrazione e impegnare l'Operatore Economico medesimo.

L'Operatore Economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'account riconducibile all'Operatore Economico medesimo; ogni azione inerente l'account all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'Operatore Economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nei relativi allegati e le Istruzioni di gara, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel Sistema o le eventuali comunicazioni.

Con il primo accesso al portale (Sezione "Registrazione e Abilitazioni" disponibile nella home Page del sito <https://stella.regione.lazio.it/Portale/>) l'Operatore Economico deve compilare un questionario di registrazione; salvando i dati inseriti nel questionario l'operatore riceverà via e-mail all'indirizzo PEC indicato le credenziali per accedere al Sistema. A tal fine, l'Operatore Economico ha l'obbligo di comunicare in modo veritiero e corretto, i dati richiesti e ogni informazione ritenuta necessaria o utile per la propria identificazione secondo le modalità indicate nelle *Istruzioni di gara*.

In caso di R.T.I. o Consorzio o Rete d'Impresa o GEIE, con riferimento alla fase di registrazione al portale di *e-procurement*, ai fini della partecipazione alla procedura è necessario che la stessa venga effettuata da parte di ogni partecipante al Raggruppamento Temporaneo di Impresa o del Consorzio o del Consorzio Ordinario/GEIE già costituiti.

Gli Operatori Economici che partecipano alla procedura esonerano espressamente la Stazione appaltante ed i suoi dipendenti e collaboratori da ogni responsabilità relativa a qualsivoglia malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere, attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni, il Sistema.

3. OGGETTO DELL'APPALTO E IMPORTO

La procedura ha per oggetto l'affidamento della gestione di n. 2 servizi Bar interni alla sede dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo-Forlanini, di seguito denominata AOSCF come descritti nel Capitolato Speciale D'Oneri, contro versamento di un corrispettivo all'Azienda Ospedaliera S. Camillo-Forlanini medesima.

Il servizio di ristorazione si rivolge al personale dell'AOSCF, agli studenti della Facoltà di Medicina, Specializzandi, Studenti di Scienze Infermieristiche tecnico sanitarie, ai familiari dei pazienti ed a quanti sono interessati dall'attività delle varie strutture ivi ubicate.

I locali che verranno assegnati sono già provvisti delle attrezzature e degli arredi utili all'esecuzione del servizio in questione.

La prestazione principale della presente procedura consiste nella somministrazione al pubblico di prodotti alimentari, con possibilità di servire piatti caldi anche non prodotti in loco.

L'oggetto della gara è dettagliatamente descritto nel Capitolato d'Oneri.

Il gestore dovrà provvedere, a sua cura e spese, alla manutenzione, assistenza e copertura assicurativa dei beni impiegati.

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	Importo
1	Concessione Bar	55410000-7	
A) Importo a base di gara			€ 720.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso <i>[indicare € 0,00 in caso di assenza di rischi]</i>			€ 0,00
A) + B) Importo complessivo			€ 720.000,00

Il valore della concessione posto a base di gara è complessivamente e presuntivamente valutato in € **720.000,00** IVA esclusa per la durata di 5 anni. Gli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze che, per il presente appalto, sono pari a € 0,00 (zero).

Tale stima non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa per la gestione del servizio.

Il concorrente non può offrire, pena l'esclusione, un importo pari o inferiore a quello posto a base di gara.

3.1 Durata

La durata dell'Appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 5 anni, decorrenti dalla data di stipula del contratto.

3.2 Revisione dei prezzi

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo dei beni superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano, con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie. Gli indici di costo e di prezzo di cui al comma precedente, sono pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale. Con provvedimento adottato dal Ministero dell'infrastrutture e dei trasporti, sentito l'ISTAT, sono individuate eventuali ulteriori categorie di indici ovvero ulteriori specificazioni tipologiche o merceologiche delle categorie di indici individuate dal comma precedente nell'ambito degli indici già prodotti dall'ISTAT.

3.3 Modifica del contratto in fase di esecuzione

La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari a 6 mesi ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante. L'importo stimato di tale opzione è pari a € 72.000,00, al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 10 giorni prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'art. 120 comma 11, In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto pari ad € 144.000,00, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il **valore globale stimato** dell'appalto è pari ad € al netto di Iva e così suddiviso:

Importo complessivo	€ 720.000,00
Importo per l'opzione di proroga	€ 72.000,00
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 144.000,00
Valore globale stimato IVA esclusa	€ 936.000,00

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui all'articolo 65 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa al singolo lotto in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti)
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, al singolo lotto, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro 5 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2 lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche da un consorzio di cui all'articolo 65, comma 1, lettera b), c), d) ovvero una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandatario della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandatario della sub-associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI GENERALI

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

La sussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 comporta l'esclusione diretta mentre la sussistenza delle cause di esclusione non automatica di cui all'articolo 95 deve essere accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice i requisiti di

cui al punto 5 devono essere posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice i requisiti di cui al punto 5 devono essere posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza. Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16- ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

6.1 Requisiti di idoneità professionale

- a) **Iscrizione** nel registro delle imprese oppure nell'Albo delle Imprese Artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

- b) **Iscrizione** in registri o albi se prescritta dalla legislazione vigente per l'esercizio, da parte del

concorrente, dell'attività oggetto di appalto

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

6.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria

a) Fatturato globale

Fatturato globale maturato nel triennio precedente almeno pari al triplo dell'importo complessivo dell'appalto.

La comprova dei requisiti è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di un anno, il requisito di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

6.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale

a) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore oggetto dell'appalto.

La comprova del requisito è fornita mediante inserimento di copia della certificazione nella busta n. 1 – *Documentazione Amministrativa*. In caso di procedura di certificazione in atto, deve essere fornita dichiarazione dell'Ente Certificatore sullo stato della procedura, fermo restando che, in tale ipotesi, la certificazione deve essere prodotta prima della stipula del contratto, pena la decadenza dall'eventuale aggiudicazione

b) Il concorrente deve aver regolarmente eseguito, nell'ultimo triennio, forniture analoghe nel settore di attività oggetto dell'appalto presso committenti pubblici o privati per un importo complessivo **pari al valere annuale dell'appalto** (il concorrente deve aver svolto almeno due esercizi di bar/tavola calda nel periodo di riferimento).

La comprova del requisito è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

6.4 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di

ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Requisiti di idoneità professionale

- a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto:
- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
 - da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Requisiti di capacità economico finanziaria

- a) Il requisito relativo al fatturato globale di cui al punto 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

- a) Il requisito dell'elenco delle forniture analoghe di cui al precedente punto 6.3 deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.5 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

Requisiti di idoneità professionali

- a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice dimostrano i requisiti cumulando anche quelli posseduti delle consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara

partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e quelli di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse oggetto di avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalazione all'Autorità il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari a al 2% del prezzo base dell'appalto per il/i lotto/lotti di partecipazione ovvero altra percentuale ai sensi dell'articolo 106, comma 1 del Codice. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione;

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI ROMA Soc.Coop. Coordinate IBAN IT80L0832703232000000002000, specificando la causale del versamento;

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che: rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

[http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)

[legittimati/Intermediari non abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf) http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento denominato <https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie>

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) avere validità per 270 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione

appaltante.

- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La fideiussione deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere verificabile telematicamente presso l'emittente.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 106 comma 8 del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a) Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.
- b) Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11. SOPRALLUOGO

Ai soli fini indicativi, vengono fornite in Allegato al presente Disciplinare le planimetrie (Allegato 5) delle aree ove hanno sede i n. 2 Bar con lo scopo di facilitare le operazioni di cui al comma seguente.

Al fine della partecipazione alla procedura, ciascun concorrente dovrà, pena la non ammissione, prendere parte ad un apposito sopralluogo presso le strutture dell'AOSCF per eseguire tutti i rilievi, gli accertamenti e le ispezioni, allo scopo di acquisire i dati necessari per la presentazione dell'offerta. Le date per l'effettuazione del sopralluogo verranno comunicate sul portale Stella.

I concorrenti sono tenuti, altresì, a verificare che il sito ove devono essere realizzati i n. 2 servizi Bar, sia in possesso di tutti i requisiti necessari per ottenere ogni permesso, nulla osta previsti dalle norme sanitarie, di

sicurezza ed urbanistiche vigenti.

Al sopralluogo potranno partecipare al massimo tre rappresentanti per ciascun concorrente, muniti di delega da parte del concorrente stesso.

Al termine del sopralluogo il referente dell'AOSCF che supporterà i concorrenti nel sopralluogo, rilascerà ai suddetti rappresentanti, un attestato indicante l'avvenuto sopralluogo. Tale attestato dovrà essere allegato all'interno della Busta A "Documentazione amministrativa".

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un Rappresentante legale/Procuratore/Direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.

Qualora sia dovuto per il CIG del lotto di partecipazione, i concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante il FVOE. In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

Per partecipare alla gara, gli Operatori Economici interessati dovranno far pervenire tutta la documentazione richiesta, esclusivamente per via telematica attraverso il Sistema, in formato elettronico, e salvo laddove diversamente indicato sottoscritta con firma digitale di cui all'articolo 1, comma 1, lettera s), D.Lgs. n. 82/2005, **entro il termine perentorio indicato**. L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema. L'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni del portale di *e-procurement* relative alla presente procedura ed essere composta dai seguenti documenti:

- Busta 1 – Documentazione Amministrativa
- Busta 2 – Offerta Tecnica
- Busta 3 – Offerta Economica.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione dell'Appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

È ammessa la presentazione di un'offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a sostituzione della precedente.

Prima della scadenza del termine perentorio per la presentazione delle offerte, l'Operatore Economico può sottoporre una nuova offerta che all'atto dell'invio invaliderà quella precedentemente inviata. A tale

proposito si precisa che, qualora alla scadenza della gara risultino presenti a Sistema più offerte dello stesso fornitore, salvo diversa indicazione del fornitore stesso, verrà ritenuta valida l'offerta collocata temporalmente come ultima.

Ad avvenuta scadenza del sopradDETTO termine non sarà possibile inserire alcuna offerta, anche se sostitutiva di quella precedente.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione Europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la Domanda di partecipazione, l'Offerta Tecnica e l'Offerta Economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice. La stazione appaltante si riserva in ogni caso di richiedere al concorrente, in ogni momento della procedura, copia autentica o conforme all'originale della documentazione richiesta in sola copia semplice.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura delle offerte, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, una richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede alla stazione appaltante di potersi avvalere di tale facoltà. La stazione appaltante indica le modalità da adottare per operare la rettifica nel rispetto della segretezza dell'offerta e assegna il relativo termine. La rettifica non deve comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di

partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

In particolare:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui all'articolo 9 del presente bando.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non inferiore a cinque e non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine assegnato dalla stazione appaltante che non può essere inferiore a cinque giorni e superiore a dieci giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza la Piattaforma per compilare o allegare la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione
- 2) DGUE
- 3) eventuale procura;
- 4) garanzia provvisoria;
- 5) PASSoe [fino al 31 dicembre 2023],
- 6) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 15.3;
- 7) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 15.4;

Nella sezione denominata "*Busta documentazione*" gli Operatori Economici devono inserire la Documentazione Amministrativa di cui alla Busta 1, la quale contiene la Domanda di Partecipazione

compilata secondo il modulo allegato alla procedura, la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione come meglio indicate di seguito, ulteriore documentazione indicata nel presente articolo.

La Documentazione Amministrativa deve essere priva, **a pena di esclusione dalla gara**, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) all'Offerta Economica.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta le conseguenze, responsabilità e sanzioni civili e penali di cui agli articoli 75 e 76 del D.P.R. 445/2000;
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione alla presente gara;
- c) comporta la segnalazione all'ANAC ai fini dell'avvio del relativo procedimento finalizzato all'iscrizione nel casellario informatico ed alla conseguente sospensione dell'Impresa dalla partecipazione alle gare;
- d) comporta altresì la segnalazione all'Autorità Giudiziaria territorialmente competente.

15.1 Domanda di partecipazione ed eventuale procura

La domanda di partecipazione è integrata con il **Documento di gara unico europeo** e con le informazioni aggiuntive ritenute necessarie ed è redatta secondo il modello allegato o in alternativa è compilata online sulla Piattaforma, ove disponibile.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico. Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1 lettera a) commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti con cui il pubblico ministero esercita l'azione penale ai sensi dell'articolo 407-bis, comma 1, del codice di procedura penale (formulazione dell'imputazione o richiesta di rinvio a giudizio) e i provvedimenti cautelari personali o reali del giudice penale, se antecedenti all'esercizio dell'azione penale, adottati in relazione alla contestata commissione dei reati di cui all'articolo 94, comma 1, del codice e alla contestata o accertata commissione dei reati di cui all'articolo 98, comma 4, lettera h) del codice, emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- i provvedimenti sanzionatori esecutivi irrogati dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato o da altra autorità di settore, adottati nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti. L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della

presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento. Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

Il concorrente indica nella domanda di partecipazione il lotto, ovvero i lotti, per il/i quale/i concorre. In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2 lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3 del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- il CCNL applicato al personale dipendente impiegato nell'appalto con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20;

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;

- se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

15.2 Dichiarazioni da rendere a cura degli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 372 del D. Lgs. 14 del 12/01/2019

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.3 Documentazione in caso di avvalimento

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione della domanda di partecipazione integrata dal DGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) la dichiarazione di avvalimento;
- 2) il contratto di avvalimento;
- 3) il PASSOE dell'ausiliaria.

15.4 Documentazione ulteriore per i soggetti associati

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a) a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c) le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**

- copia del contratto di rete
- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c) le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

16. OFFERTA TECNICA

La Busta "Offerta tecnica" deve essere allegata sul sistema STELLA secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma sistema STELLA accessibili dal sito.

La "Busta B – Offerta Tecnica" dovrà contenere una Relazione Tecnica che dovrà essere redatta in lingua italiana presentata su fogli singoli di formato A4, non in bollo, con una numerazione progressiva e univoca delle pagine e dovrà essere fascicolata con rilegatura. La relazione tecnica non dovrà superare complessivamente **50 fogli** numerati, formato A4, Carattere: Times New Roman, Corpo carattere: 12 pt., Interlinea: 1,5, ed articolata in **capitoli** in base ai criteri di valutazione tecnica di cui all'art. 18 del presente Disciplinare di gara. Il concorrente potrà dedicare a ciascun capitolo un numero di pagine a sua scelta, fermo restando il limite di cui sopra. La Relazione deve contenere un **indice degli argomenti**, con indicazione dei corrispondenti numeri di pagina, e deve essere corredata di allegati funzionali alla chiarezza dell'offerta, in grado di esplicitare il progetto proposto anche negli aspetti tecnici ed estetici, quali, a titolo di esempio: planimetrie, foto, schede tecniche, dépliant, diagrammi ed elaborati grafici, disegni esplicativi, etc. (nel numero massimo sopra indicato per le pagine non sono compresi l'indice, gli allegati e le eventuali copertine). La Relazione deve illustrare il progetto tecnico proposto per l'allestimento del locale e descrivere dettagliatamente le modalità di organizzazione e gestione del servizio e delle attività oggetto della Concessione.

Il testo della Relazione deve essere articolato in specifici capitoli tematici, relativi ad ogni elemento di valutazione come di seguito indicato:

Elementi gestionali;
Elementi ristorativi;
Elementi relativi all'organizzazione e gestione del servizio;
Sistema di controllo del servizio;
Elementi migliorativi.

Nella relazione i concorrenti devono trattare adeguatamente ognuno dei suddetti capitoli tematici illustrando adeguatamente il proprio progetto di allestimento e la proposta di gestione ed organizzazione, evidenziando, in particolare, gli elementi oggetto di valutazione, secondo i criteri delineati al successivo art. 18 del presente documento.

La Relazione dovrà esporre, in modo completo e dettagliato, gli aspetti oggetto di valutazione, secondo lo schema seguente:

CAPITOLO 1

A – ELEMENTI GESTIONALI

A1 – Progetto organizzativo contenente una descrizione delle modalità organizzative e operative del servizio e delle attività.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella relazione tecnica con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

Procedure e modalità organizzative e operative del servizio;
Gestione della manutenzione di macchine ed attrezzature utilizzate per il servizio e gestione di guasti ed emergenze.

A2 – Progetto di sanificazione contenente il piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

Modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature;

Piano dettagliato sui tempi di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature;

Dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienicosanitarie e l'applicazione del manuale HACCP.

CAPITOLO 2

B - ELEMENTI RISTORATIVI

B1 - Progetto qualità di cibi e bevande contenente, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, l'offerta qualitativa di cibi e bevande promuovendo l'impiego di prodotti provenienti preferibilmente dalla c.d. "filiera corta", anche con riferimento alla cultura e tradizione italiana e locale quali prodotti biologici, DOP e IOP e prodotti tradizionali. Verrà valutato il numero, la varietà dei prodotti presentati (es. doc; dop; igt; ecc.); verrà inoltre valutata l'offerta di prodotti biologici, la tracciabilità dei prodotti proposti.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

Qualità e varietà dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate;

Eventuale identificabilità e tracciabilità dei prodotti, in relazione al rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGT, ecc.).

B2 – Elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione e alle possibilità di scelta per celiaci, vegetariani, ecc. contenente la descrizione dei prodotti o piatti o menù proposti, completa delle indicazioni nutrizionali ivi fornite.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento alla possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e piatti e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani ecc.).

CAPITOLO 3

C - ELEMENTI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

C1 - Organigramma del personale che l'impresa intende utilizzare per l'espletamento del servizio con l'indicazione del numero, della qualifica e delle attestazioni professionali possedute.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

L'organigramma degli addetti che l'impresa intende utilizzare per l'espletamento del servizio avendo cura, il concorrente, di specificare il numero, la qualifica, il monte ore giornaliero degli addetti.

Le eventuali attestazioni di qualificazione professionale possedute dagli stessi addetti al servizio.

C2 – Modalità organizzative per turni e sostituzioni.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento alle modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire la continuità e l'efficienza del servizio;

C3 – Programma di formazione del personale.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento alla previsione di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto.

CAPITOLO 4

D - SISTEMA DI CONTROLLO DEL SERVIZIO

D1 - Programma di approvvigionamento delle derrate alimentari.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento alla programmazione e modalità operative e relativa tempistica adottata per garantire l'approvvigionamento delle derrate alimentari.

D2 – Procedure di conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento alle procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.

D3 – Piano dei controlli microbiologici.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento al piano e modalità attuative per i controlli microbiologici, da eseguire periodicamente a cura e spese del concessionario.

CAPITOLO 5

E - ELEMENTI MIGLIORATIVI

E1 – Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali e/o ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali;

Ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti.

E2 - Ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio della qualità, efficienza e celerità del servizio.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento a ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio della qualità, efficienza e celerità del servizio.

Al momento della presentazione dell'offerta tecnica sul sistema STELLA, il concorrente dovrà allegare nei campi obbligatori i relativi documenti.

I documenti costituenti l'Offerta Tecnica, a pena di esclusione, dovranno essere sottoscritti digitalmente dal legale rappresentante o da un suo procuratore o dal soggetto comunque giuridicamente abilitato a impegnare l'Offerente.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**

Fatta eccezione per le attestazioni relative alle certificazioni di qualità, l'Offerta tecnica dovrà essere prodotta in lingua italiana. In caso di presentazione di documenti in lingua diversa da quella italiana, gli stessi dovranno essere accompagnati anche da una traduzione resa ai sensi del DPR 445/2000.

La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) all'Offerta economica.

Campionatura

Nel caso in cui la Commissione giudicatrice, nel corso delle valutazioni delle offerte tecniche ne ravvisi la

necessità, i concorrenti dovranno trasmettere all'Azienda Sanitaria campionatura gratuita dei prodotti offerti, nella misura di due unità, ovvero nelle quantità specificate di volta in volta dalla Commissione medesima.

17. OFFERTA ECONOMICA

La Busta "Offerta economica" contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica ed è predisposta sul sistema STELLA secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma sistema STELLA accessibili dal sito.

1. La "Busta C – Offerta Economica" dovrà contenere:

A) Dichiarazione di Offerta economica utilizzando il Modello Allegato 5 che dovrà contenere:

- **percentuale di sconto** offerto sui prezzi del listino relativo agli alimenti e bevande (Allegato 3 al Disciplinare di gara) per il personale dell'Azienda;
- **importo mensile offerto**, IVA esclusa, mediante rialzo percentuale praticato sul canone mensile di concessione posto a base di gara;
- **importo complessivo offerto**, IVA esclusa, mediante rialzo percentuale praticato sul canone complessivo di concessione posto a base di gara;
- **importo quotazione Attrezzature**;
- **i propri costi della manodopera** incidenti sull'appalto;
- **gli oneri aziendali** concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro al netto dell'IVA;
- copia di un **documento di identità** di ciascun soggetto sottoscrittore, in corso di validità.

B) Piano economico finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale definito, redatto ai sensi dell'art. 177 del Codice, debitamente sottoscritto, che attesti la coerenza e la sostenibilità dell'offerta economica presentata, sulla base del valore stimato per la concessione e delle spese di gestione prevedibili per le attività connesse.

Nello stesso bisognerà dare evidenza del conto economico, dello stato patrimoniale, dei flussi finanziari e degli ammortamenti e dal quale risulti l'equilibrio economico finanziario della concessione.

Detto piano economico-finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere compresi i costi di gestione e dei singoli servizi nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita certa (anni 5) della concessione.

Il piano non è valutato nel merito e non è utilizzato per l'attribuzione di punteggio, ma acquisito solo come attestazione di equilibrio e sostenibilità dell'offerta.

Si precisa che:

- gli importi e la percentuale dovranno essere espressi con un numero di decimali non superiori a 2 (due). In caso di indicazione di un prezzo recante un numero di cifre decimali dopo la virgola superiore a due, saranno considerate esclusivamente le prime due cifre decimali, senza procedere ad alcun arrotondamento;
- gli importi e la percentuale di sconto dovranno essere indicati sia in cifre sia in lettere. In caso di discordanza sarà considerato valido il valore scritto in lettere;

Non saranno ammesse Offerte pari o inferiori rispetto al valore posto a base di gara, **pena l'esclusione**.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi.

Con riferimento ai lotti che saranno aggiudicati secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti criteri:

	Criteri di valutazione	TOTALE PUNTI 70
A	ELEMENTI RELATIVI ALL'ALLESTIMENTO E GESTIONALI	PUNTI 10 di cui:
A1	Progetto organizzativo: modalità organizzative e operative del servizio e delle attività	5
A2	Progetto di sanificazione: piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità	5
B	ELEMENTI RISTORATIVI	PUNTI 20 di cui:
B1	Progetto qualità di cibi e bevande: elementi di qualità nella definizione dell'offerta relativa al servizio con riferimento alla cultura e tradizione italiana e locale	13
B2	Elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione e alle possibilità di scelta per celiaci, vegetariani, ecc..	7
C	ELEMENTI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO	PUNTI 15 di cui:
C1	Organigramma del personale che l'impresa intende utilizzare per l'espletamento del servizio	7
C2	Modalità organizzative per turni e sostituzioni	5
C3	Programma di formazione del personale	3
D	SISTEMA DI CONTROLLO DEL SERVIZIO	PUNTI 15 di cui:
D1	Programma di approvvigionamento delle derrate alimentari	5
D2	Procedure di conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti e alimenti	5
D3	Piano dei controlli microbiologici	5
E	ELEMENTI MIGLIORATIVI	PUNTI 10 di cui:
E1	Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute da fruire i determinati archi temporali ed altre agevolazioni a servizio degli utenti	5
E2	Ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio della qualità, efficienza e celerità del servizio	5

Stante l'esigenza di garantire una elevata qualità del servizio oggetto dell'appalto saranno ammesse alla successiva valutazione delle offerte economiche, le sole offerte tecniche che avranno raggiunto, per l'aspetto tecnico-qualitativo un punteggio definitivo pari o superiore a 42 punti (soglia minima di merito tecnico).

18.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

Le offerte verranno esaminate dalla Commissione che per l'attribuzione dei singoli punteggi avrà a disposizione i seguenti coefficienti di valutazione:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Ottimo	1,00
Distinto	0,85
Buono	0,75
Più che sufficiente	0,60
Sufficiente	0,50
Non pienamente sufficiente	0,25
Mediocre	0,15
Insufficiente	0,00

18.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

Il punteggio di merito economico sarà attribuito dalla sommatoria degli elementi A+B+C:

A) PERCENTUALE DI SCONTO (Art. 22 Capitolato) - PUNTEGGIO MASSIMO 5

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula:

$$x = \frac{Po \times C}{Pi}$$

Dove:

x = punteggio attribuibile all'offerta in esame;

Pi = maggiore percentuale di sconto offerto;

C = punteggio massimo attribuibile (5 punti);

Po = percentuale di sconto da valutare

Formula Stella (Ribasso Percentuale)

B) IMPORTO QUOTAZIONE ATTREZZATURE OFFERTO - PUNTEGGIO MASSIMO 5

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_{max}}$$

Dove:

X = punteggio attribuibile all'offerta in esame;

P_{max} = offerta migliore (maggiore importo quotazione attrezzature offerto);

C = punteggio massimo attribuibile (5 punti);

P_i = offerta i-esima in esame

Formula Stella (Ribasso Percentuale)

C) IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO PER 5 ANNI - PUNTEGGIO MASSIMO 20

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_{max}}$$

Dove:

X = punteggio attribuibile all'offerta in esame;

P_{max} = offerta migliore (maggiore importo di concessione offerto);

C = punteggio massimo attribuibile (20 punti);

P_i = offerta i-esima in esame

Formula Stella (Ribasso Percentuale)

Ai fini del calcolo dei punteggi tecnico ed economico saranno utilizzate due cifre decimali. In caso di un numero di cifre maggiori di due la Stazione Appaltante procederà a troncare i valori alla seconda cifra decimale.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 (tre) membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione. La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte.

20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Le sedute pubbliche saranno effettuate attraverso STELLA e ad esse potrà partecipare ogni ditta concorrente, collegandosi da remoto al sistema, tramite la propria infrastruttura informatica, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma STELLA.

La prima seduta virtuale del seggio di gara per l'apertura e valutazione della documentazione amministrativa, avrà luogo nel giorno indicato. Tale seduta, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari che saranno comunicati tramite STELLA.

Le successive sedute virtuali saranno comunicate ai concorrenti a mezzo comunicazione tramite il suddetto portale informatico, almeno 1 giorno prima della data fissata.

La tutela del principio di segretezza delle offerte nell'ambito della procedura è garantito dall'utilizzo del Sistema.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

21. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP o il seggio di gara istituito ad hoc, accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14, se necessario;
- d) disporre le eventuali esclusioni dalla procedura di gara, provvedendo alle relative comunicazioni entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

Il RUP procede all'apertura delle offerte presentate. La commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche, sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara, con preavviso di 1 (uno) giorno.

La commissione giudicatrice procede relativamente, all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede, all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro 2 giorni dalla richiesta formulata a mezzo portale. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al punto 2.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio, secondo le modalità previste punto 2.3. La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20 prezzi offerti. All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica fissato in punti 42.

23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Sono considerate anormalmente basse le offerte per le quali, la somma dei punti relativi al prezzo e la somma degli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

Il concorrente allega, in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo. La mancata presentazione anticipata delle giustificazioni non è causa di esclusione.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili

24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO, STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta. Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei

termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Il contratto è stipulato non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva dell'esito negativo della sua approvazione da effettuarsi entro trenta giorni dalla stipula. Decorso tale termine, il contratto si intende approvato.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119 comma 3 lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante", ovvero "in modalità elettronica, mediante scrittura privata", a seconda del valore complessivo di aggiudicazione.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione con le modalità che verranno comunicate tempestivamente all'aggiudicatario.

Le spese relative alla pubblicazione sono suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso del contratto in corso di esecuzione, di rinuncia dell'aggiudicatario prima della stipula del contratto, ovvero in caso di rinuncia dell'aggiudicatario proposto prima del provvedimento di aggiudicazione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato, ai sensi dell'art. 124 comma 2, secondo periodo, del Codice.

25. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione

- dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

26. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante.

27. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

Ai sensi dell'art. 36, comma 6 del Codice, la stazione appaltante, qualora vi siano reiterati rigetti di istanze di oscuramento, può inoltrare segnalazione all'ANAC la quale può irrogare una sanzione pecuniaria nella misura

stabilita dall'articolo 222, comma 9, ridotta alla metà nel caso di pagamento entro trenta giorni dalla contestazione.

28. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo del Lazio sezione di Roma.

Trova applicazione, la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti.

Il collegio è costituito da n. 3 membri.

29. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In caso di aggiudicazione della presente procedura di gara, l'operatore economico, nel caso in cui effettui un trattamento di dati personali per conto dell'Azienda, accetta di essere nominato, con apposto contratto, da ritenersi collegato al contratto principale, Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 GDPR. L'operatore, pertanto, si impegna, nell'ambito delle attività trattamentali poste in essere per conto dell'Azienda, a trattare i dati legittimamente, con correttezza e trasparenza nei confronti dell'interessato ai sensi dell'art. 5 GDPR.

L'operatore economico si impegna altresì a trattare i suddetti dati nei limiti delle finalità di cui al presente bando, assicurando l'attuazione del principio di minimizzazione nell'utilizzo dei stessi e trattando esclusivamente quelli adeguati, pertinenti e limitati a quanto necessario al raggiungimento delle relative finalità.

Con la sottoscrizione del suddetto atto di nomina a Responsabile del trattamento, l'operatore economico si impegna a garantire un livello di sicurezza, anche informatica, adeguato al rischio, tenuto conto della natura, dell'ambito di applicazione, del contesto e delle finalità del trattamento, nonché dei rischi aventi probabilità e gravità diverse per i diritti e le libertà delle persone fisiche.

La mancata accettazione della suddetta nomina comporta l'impossibilità di dare avvio all'esecuzione del contratto da parte dell'Azienda.

30. INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/679

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito anche "Regolamento") l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlaniani (di seguito anche "Azienda" o "Titolare") in qualità di Titolare del trattamento rende note le finalità e le modalità del trattamento dei dati personali forniti dai partecipanti alla presente procedura.

I dati personali conferiti dagli interessati, mediante la compilazione dei moduli predisposti dal Titolare e l'inoltro della documentazione dallo stesso richiesta, saranno trattati dall'Azienda esclusivamente per lo svolgimento degli adempimenti connessi alla presente procedura.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria, nel senso che l'operatore economico, se intende partecipare alla procedura, deve rendere le prescritte dichiarazioni a pena di esclusione.

I dati forniti saranno trattati dall'Azienda in conformità con quanto previsto e disciplinato dal Regolamento ed in particolare mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità già esplicitate, in modo lecito e secondo correttezza nonché nel rispetto del principio di minimizzazione. I dati medesimi saranno conservati per il tempo strettamente necessario al raggiungimento delle finalità per le quali sono stati conferiti e successivamente per l'adempimento degli obblighi di legge connessi e conseguenti alla presente procedura.

L'Azienda potrà, altresì, avvalersi del supporto di società esterne previamente nominate Responsabili del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento. Al di fuori di tali casi i dati personali non saranno diffusi né comunicati a terzi. Non saranno trasferiti in Paesi terzi né ad organizzazioni internazionali. Gli interessati potranno esercitare il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento stesso (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza potrà essere inviata all'Azienda, Titolare del Trattamento, presso la sede sita in Cir.ne Gianicolense 87 - 00152 Roma, oppure al Data Protection Officer (Responsabile della Protezione dei Dati Personali) SCUDO PRIVACY s.r.l., C.F. / P.IVA 14769431009, con sede legale in via Cesare Fracassini, 25, 00196 Roma (RM), nella persona dell'Avv. Sarah Masato, raggiungibile tramite i seguenti contatti:

tel.: 06/3221675,

email: s.masato@scudoprivacysrl.com

PEC: scudoprivacy@legalmail.it

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a Loro riferiti effettuato dall'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Allegato1
Capitolato D'Oneri

“Procedura aperta, in ambito comunitario, per l’affidamento in concessione del servizio di gestione di n. 2 Bar situati all’interno dell’Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini per un periodo di 5 anni”

Importo quinquennale a base d’asta: € 720.000,00 + Iva 22%

Indice

Art.1. (<i>Oggetto</i>)	3
Art. 2 (<i>Durata del servizio di gestione</i>)	3
Art. 3 (<i>Termini</i>)	3
Art. 4 (<i>Obblighi ed oneri a carico del gestore nell'esecuzione dei lavori di realizzazione dei due bar</i>).....	4
Art. 5 (<i>Esecuzione anticipata del servizio</i>).....	4
Art. 6 (<i>Corrispettivi di gestione</i>)	4
Art. 7 (<i>Consegna locali</i>).....	5
Art. 8 (<i>Orari di erogazione del servizio</i>).....	5
Art. 9 (<i>Interruzione del servizio</i>)	5
Art. 10 (<i>Altre attività</i>).....	5
Art. 11 (<i>Locali e allestimenti</i>).....	6
Art. 12 (<i>Verifica periodica e finale dei locali, degli impianti e dell'allestimento</i>)	7
Art. 13 (<i>Riconsegna locali</i>)	7
Art. 14 (<i>Divieto di variazione della destinazione d'uso</i>).....	8
Art. 15 (<i>Arredi e attrezzature</i>).....	8
Art. 16 (<i>Obblighi del gestore</i>)	8
Art. 17 (<i>Responsabilità per danni</i>).....	10
Art. 18 (<i>Spese di esercizio e utenze</i>).....	11
Art. 19 (<i>Manutenzioni ordinarie e straordinarie</i>).....	12
Art. 20 (<i>Personale addetto</i>).....	13
Art. 21 (<i>Livello qualitativo dei generi di consumo</i>)	15
Art. 22 (<i>Determinazione dei prezzi</i>)	17
Art. 23 (<i>Controllo del servizio</i>)	17
Art. 24 (<i>Quotazione attrezzature</i>).....	19
Art. 25 (<i>Penali</i>).....	19
Art. 26 (<i>Inadempimenti contrattuali e risoluzione del contratto</i>)	20
Art. 27 (<i>Recesso</i>)	21

Art.1. (Oggetto)

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, mediante concessione in uso di appositi locali, del servizio di gestione di **n. 2 Bar** situati all'interno dell'Ospedale S. Camillo, Circonvallazione Gianicolense, 87 – 00152 Roma così come segue:

Descrizione	Luogo di esecuzione
Bar presso la Piastra	Situato al piano terra della Piastra, tra la postazione della vigilanza e la cappella
Bar all'ingresso	In prossimità dell'accesso dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini da Circonvallazione Gianicolense n. 87

Il servizio comprende la preparazione e la somministrazione al pubblico di prodotti alimentari, la dotazione del materiale di consumo necessario, l'espletamento delle manutenzioni e delle pulizie.

I locali che verranno assegnati sono già provvisti delle attrezzature e degli arredi utili all'esecuzione del servizio in questione.

Il presente Capitolato non contiene dati relativi al bacino di utenza su cui gravitano i locali sede dei bar, poiché l'Azienda non è in grado di fornire dati sufficientemente precisi al riguardo, visto che il servizio non è riservato unicamente al personale aziendale e ciò dà luogo ad una situazione dinamica. Per tale ragione, si ritiene opportuno non indicare dati che potrebbero risultare fuorvianti per i concorrenti.

Tale impossibilità di esatta quantificazione deve quindi essere valutata dai concorrenti, come una delle componenti del rischio di impresa a carico del gestore.

Si precisa, comunque, che all'interno dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini operano complessivamente n. 3981 unità di personale.

Si registrano, altresì, annualmente le seguenti attività:

- n. 271003 giornate di degenza ordinaria;
- n. 73636 giornate di Day Hospital;
- n. 23363 trattamenti dialitici;
- n. 812 (medi annui) posti letto in degenza ordinaria compresi n. 35 posti letto del Nido;
- n. 168 (medi annui) posti letto in Day Hospital;
- n. 1573841 prestazioni ambulatoriali;
- n. 22960 interventi chirurgici effettuati.

Art. 2 (Durata del servizio di gestione)

Il presente servizio di gestione di entrambi i bar avrà durata di mesi 60 (sessanta) con decorrenza dalla stipula del contratto ovvero dalla data di avvio dell'esecuzione anticipata del servizio, che potrà avvenire come previsto dal successivo art. 5.

Art. 3 (Termini)

A sua cura e spese, il gestore avrà l'obbligo di acquisire tutte le autorizzazioni e licenze commerciali previste dalla normativa vigente.

Se, per qualunque ragione, non fosse possibile acquisire gli atti predetti, il relativo contratto si intenderà risolto senza che ciò possa dare luogo a pretese di qualunque genere nei confronti dell'Azienda.

Art. 4 (Obblighi ed oneri a carico del gestore nell'esecuzione dei lavori di realizzazione dei due bar)

Sono a carico del gestore i sotto indicati adempimenti:

- A) l'impiego di materiali conformi alla normativa in materia di sicurezza antincendio ed antinfortunistica nonché l'osservanza di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i.;
- B) fornitura e montaggio delle insegne;
- C) l'impiego di ogni cautela ed accorgimento necessario per evitare disturbi ed interferenze con le attività istituzionali dell'Azienda e con la libera circolazione delle persone e mezzi nel plesso ospedaliero.

Art. 5 (Esecuzione anticipata del servizio)

L'AOSCF si riserva di dare avvio all'esecuzione del Contratto in via d'urgenza, anche ai sensi dell'art. 32, comma 8, del Codice. In tali casi l'Amministrazione si riserva di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposita comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo.

In tal caso l'Azienda può ordinare al gestore l'avvio di tutte o di parte delle prestazioni oggetto del contratto, mediante comunicazione scritta via pec del Direttore dell'Esecuzione del contratto nella quale dovranno essere indicate le attività da compiere. Il gestore assumerà l'obbligo di dare immediato adempimento.

In caso di mancata successiva stipulazione del contratto per cause non imputabili all'Azienda, il gestore ha il dovere di pagare all'Azienda medesima solo una quota dei corrispettivi di gestione, corrispondenti - proporzionalmente - al periodo di servizio effettivamente prestato, restando esclusa ogni pretesa del gestore riguardante il rimborso delle spese sostenute per l'allestimento degli esercizi bar.

Art. 6 (Corrispettivi di gestione)

Il gestore dovrà corrispondere all'Azienda i canoni annuali offerti in sede di gara, in rate trimestrali anticipate di uguale ammontare.

I canoni annuali relativi al primo anno decorrono dalla data di consegna dei locali, da effettuarsi con le modalità di cui al successivo art. 7.

È prevista la revisione prezzi, a partire dal secondo anno del contratto. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, la revisione del canone di concessione verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi. L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta. Il gestore si obbliga a pagare per intero i canoni stabiliti senza mai poterli scomputare o diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Azienda.

Il pagamento non potrà essere ritardato per alcun motivo.

In caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, **superiore a trenta giorni naturali e consecutivi**, l'Azienda si riserva di risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva prestata ed esercizio del diritto al risarcimento del danno nonché agli interessi su tutte le somme dovute ed alle singole scadenze ad un tasso pari alla prima rata dell'ABI in vigore alla data di scadenza dei pagamenti.

Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente al momento dell'aggiudicazione ed alle successive eventuali variazioni.

Art. 7 (Consegna locali)

Entro i dieci giorni naturali e consecutivi dalla data di sottoscrizione del contratto o nel caso di cui all'art. 5 del presente Capitolato d'Oneri dalla data di comunicazione del Direttore dell'esecuzione del contratto, mediante verbale di consegna, verranno consegnati al gestore i locali in cui verrà eseguito il servizio il cui avvio verrà autorizzato dall'Azienda a condizione che la Ditta si sia munita delle licenze, permessi e autorizzazioni prescritte dalla legge a tal fine.

Art. 8 (Orari di erogazione del servizio)

In via ordinaria il servizio deve essere erogato:

- presso il **Bar della Piastra**, dal lunedì alla domenica, dalle ore 07,00 alle ore 20,00, in tutti i mesi dell'anno;
- presso il **Bar Esterno**, dal lunedì alla domenica, dalle ore 07,00 alle ore 20,00, in tutti i mesi dell'anno.

Art. 9 (Interruzione del servizio)

Previo congruo preavviso di tre mesi comunicato per iscritto al gestore, salvo il caso di indifferibile urgenza, l'Azienda si riserva di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere ad interventi edilizi o impiantistici nei locali oggetto del servizio o meglio spazi limitrofi. In tali evenienze il canone dovuto dal gestore sarà ridotto in proporzione al periodo di interruzione.

In caso di sciopero del personale impiegato nel servizio bar o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Azienda, nella persona del Direttore dell'esecuzione del contratto, deve essere avvisata con la massima sollecitudine.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad una delle parti di adempiere agli obblighi contrattuali, senza possibilità di ovviare a tale adempimento nonostante tutta la diligenza dispiegata.

Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature o materiali, vertenze di lavoro, scioperi, difficoltà finanziarie, non costituiscono cause di forza maggiore.

Al verificarsi di un caso di forza maggiore che coinvolga una parte, la stessa ne avvisa senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte mediante posta elettronica certificata, o con mezzo equivalente compreso fax, precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento. La comunicazione del gestore dovrà essere effettuata al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale potrà adottare le misure ritenute opportune.

Le parti sono, comunque, tenute ad adottare ogni provvedimento e misura necessaria per ridurre al minimo gli eventuali danni risultanti da un'interruzione dovuta a forza maggiore.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai suddetti, l'Azienda si riserva il diritto al risarcimento dei danni subiti e l'applicazione delle penali previste all'art. 24 del presente Capitolato d'Oneri.

Art. 10 (Altre attività)

Il gestore prende atto ed accetta che all'interno dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini è presente un servizio mensa idoneo ad ospitare contemporaneamente circa 272 utenti.

Art. 11 (Locali e allestimenti)

L'Azienda mette a disposizione del gestore, previa stesura di apposito verbale, il locale completo di tutte le attrezzature e gli arredi necessari a garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio.

Le operazioni relative alla consegna dei locali, nonché al passaggio di gestione tra l'esecutore cessante e quello subentrante, avverranno concordemente con il Direttore dell'esecuzione del contratto, che ne darà atto mediante redazione di appositi verbali.

È fatto obbligo al gestore di provvedere, al momento di presa in consegna dei locali, all'imbiancatura completa degli stessi.

Risulta, altresì, a carico del gestore:

- 1) eseguire a proprie spese ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesto dal Comune, dai Vigili del Fuoco e dalle Autorità Sanitarie. In caso di inadempienza, l'Azienda diffiderà il gestore ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale vi provvederà direttamente con relativo addebito dei costi con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate;
- 2) attivare e/o volturare a proprio carico le utenze idriche, elettriche, gas e telefoniche presenti nei locali che ospitano i bar;
- 3) eseguire tutte le operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali oggetto della concessione in orari di chiusura al pubblico. I prodotti utilizzati a tale scopo dovranno riportare l'autorizzazione del Ministero della Sanità ed essere corredati dalle rispettive schede tecniche. Copia di queste ultime dovrà essere trasmessa alla U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi prima della esecuzione del contratto.

Al termine dell'attività giornaliera dovranno essere pulite le attrezzature utilizzate per la lavorazione degli alimenti, gli arredi e i locali.

Il materiale utilizzato per le pulizie e la disinfezione dovrà essere riposto in modo ordinato e separato dalle aree di lavorazione e somministrazione degli alimenti e bevande. Tale materiale utilizzato per l'igiene personale ed ambientale dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in uno spazio dedicato non aperto al pubblico.

I rifiuti assimilabili agli urbani, provenienti dalle attività esercitate, dovranno essere raccolti in appositi contenitori forniti di sacchi trasparenti, di colore diverso per consentire la raccolta differenziata, e convogliati a cura e spese del Gestore al punto di raccolta dell'Ospedale San Camillo.

Il Gestore del servizio dovrà uniformarsi a qualsiasi disposizione comunale in materia di smaltimento dei rifiuti solidi urbani ed alle indicazioni fornite dall'Azienda Ospedaliera in materia di raccolta differenziata.

Saranno a totale carico del gestore gli oneri derivanti dalla raccolta, trasporto e smaltimento degli eventuali oli esausti provenienti dalle lavorazioni.

Gli interventi di disinfestazione generale dei locali dovranno essere effettuati con cadenza semestrale (primavera e autunno); gli altri interventi di disinfestazione di portata medio/leggera, mirati alle zone ritenute maggiormente a rischio per il controllo dei parassiti, dovranno essere eseguiti con più breve periodicità. Tali interventi dovranno essere concordati con i competenti uffici dell'Azienda Ospedaliera che potranno modificare trattamenti e tempistica, se lo ritenessero necessario.

Saranno a carico del gestore gli oneri derivanti da tale attività, compresa la rimozione di mobili, suppellettili e materie prime, da effettuare prima dell'intervento e tutte le successive operazioni di pulizia.

Resta inteso che il gestore assume, in via esclusiva, ogni responsabilità connessa al rispetto delle norme vigenti in materia di tracciabilità di ogni tipo di rifiuto prodotto nell'esecuzione del servizio in questione.

Il gestore dovrà garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi bar, nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dall'Azienda in modo da non creare disagi all'utenza ospedaliera. In ogni caso, non sarà possibile far effettuare scarichi di derrate alimentari e merci varie tra le ore 07.00 e le ore 17.00 di tutti i giorni.

Lo stesso dovrà adottare tutte le precauzioni previste dalla normativa per la produzione, manipolazione e somministrazione degli alimenti, di cui risponderà direttamente alle Autorità competenti.

Il gestore si impegna a mantenere in buono stato i locali consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi ed agli impianti, senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico del gestore.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nelle fasce orarie di chiusura dei bar, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata presso la postazione del Servizio di Vigilanza che verrà indicata dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il gestore ritenesse opportuno sostituire con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto al Direttore dell'esecuzione del contratto provvedendo altresì, a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette ed indirette derivanti da mancanze o negligenza al riguardo sono ad esclusivo carico del gestore.

Il gestore si impegna, altresì, a garantire:

- 1) il rispetto delle vie di fuga ovvero la necessità di lasciare libere da ingombri e fruibili le vie di esodo;
- 2) il rispetto dei vani a prova di fumo ovvero la necessità di lasciare totalmente liberi da ingombri le superfici dei suddetti vani per non limitarne la capacità ricettiva;
- 3) la protezione magnetotermica e differenziale (ad alta sensibilità) dell'alimentazione elettrica in modo da escludere qualsiasi ripercussione sull'impianto elettrico da cui deriva l'alimentazione;
- 4) l'utilizzo di distributori con marcatura CE;
- 5) il rispetto delle compartimentazioni, in caso di attraversamenti delle medesime, con l'adduzione impiantistica;

L'esecuzione di tutte le operazioni necessarie per effettuare l'installazione e l'eventuale ripristino e le finiture atte a salvaguardare il decoro ambientale rimangono a totale carico del gestore, sempre previa specifica autorizzazione del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 12 (Verifica periodica e finale dei locali, degli impianti e dell'allestimento)

In qualunque momento l'Azienda potrà effettuare verifiche dell'esistente e dello stato di conservazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature e degli arredi installati, con l'intesa che in caso di danni imputabili direttamente o indirettamente a imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto o negligente comportamento del gestore – fatta salva la normale usura – quest'ultima ha l'obbligo di provvedere al ripristino entro i successivi venti giorni naturali e consecutivi dal riscontro effettuato dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

Tutte le verifiche avverranno alla presenza di un rappresentante del gestore e saranno oggetto di specifica verbalizzazione.

Art. 13 (Riconsegna locali)

Alla scadenza del contratto il gestore si impegna a riconsegnare all'Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali e gli impianti asportando, a propria cura e spese, l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, salvo diversi accordi con il gestore subentrante, entro 10 giorni dalla suddetta scadenza.

Art. 14 (Divieto di variazione della destinazione d'uso)

I locali concessi in uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto dell'appalto.

Il gestore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'affidamento a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati e a non utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 15 (Arredi e attrezzature)

Gli arredi e le attrezzature fornite eventualmente dal gestore per l'espletamento del servizio in aggiunta a quelli già presenti nei bar, dovranno rispettare le normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza, igiene degli alimenti e sicurezza antincendio, anche in considerazione dei locali in cui i bar vengono allestiti e della destinazione d'uso del contesto in cui sono inseriti, ovvero una struttura ospedaliera.

Essi dovranno essere costantemente mantenuti e sostituiti con prodotti dalle caratteristiche uguali o equivalenti in caso di rotture o guasti non riparabili verificatisi nel corso dell'esecuzione del contratto.

Gli arredi e le attrezzature fornite del gestore secondo quantità e qualità proposte in sede di gara rimarranno di sua esclusiva proprietà e l'eventuale riscatto da parte del gestore subentrante al termine del contratto costituirà un apposito e separato accordo che esula dalle prescrizioni del presente Capitolato d'Oneri.

Art. 16 (Obblighi del gestore)

1. Il gestore deve:

- attenersi a tutte le norme del presente Capitolato e a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore in materia di produzione, manipolazione e somministrazione degli alimenti;
- essere in possesso, dalla data di avvio del servizio, delle autorizzazioni e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato;
- rispettare le principali norme vigenti in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" – HACCP, in particolare il D.Lgs n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- essere responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere in materia di esercizio dell'attività oggetto del presente capitolato ed in materia igienico sanitaria, nonché dell'ordine e della disciplina della stessa.

2. Il gestore deve essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni che consentano l'esercizio dell'attività oggetto del presente affidamento. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al gestore e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte. Il gestore s'impegna a fornirne, dietro richiesta, copia all'Azienda.

E' fatto assoluto divieto al gestore di farsi sostituire da terzi nella gestione parziale o totale del servizio. Ogni infrazione alla presente clausola comporterà automaticamente la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, senza pregiudizio di ogni azione per i danni derivanti all'Azienda.

Il gestore è responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere nella materia di cui al presente affidamento (tale responsabilità comprende anche le inosservanze della normativa fiscale relativa all'attività oggetto del presente Capitolato D'Oneri).

- ##### **3. Il gestore deve farsi carico di tutto il materiale di consumo, delle manutenzioni e di ogni ulteriore costo di gestione del servizio, comprese le spese per le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio.**
- ##### **4. Il gestore deve mettere a disposizione proprio e idoneo personale da destinare al servizio.**

5. Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio alle disposizioni vigenti ed in particolare al D.Lgs. 81/08, la completa sicurezza degli ambienti dati in uso, l'incolumità delle persone addette e degli utenti dei servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza l'Azienda da qualsivoglia responsabilità.
6. In applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 comma 1 lettera b), l'Azienda trasmette, Allegato 11 al Disciplinare di gara, la mappatura dei rischi presenti nei propri ambienti. Successivamente all'aggiudicazione, in ottemperanza ai commi 2 e 3 dell'articolo citato, saranno promosse le attività di coordinamento finalizzate a valutare la sussistenza di rischi da interferenza e ad elaborare il DUVRI nei casi previsti.
7. Il gestore, anche sulla base delle informazioni fornite dall'Azienda, è tenuto al rispetto dell'obbligo di formazione e informazione del proprio personale sui rischi specifici cui lo stesso viene sottoposto nell'ambito del servizio, nonché a collaborare all'attuazione delle misure e degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, anche di quelle connesse con le emergenze.
8. Il Gestore si obbliga a fornire al Medico Competente dell'Azienda la certificazione di idoneità alla mansione specifica rilasciata ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i. per ciascuna unità di personale impiegata nel Servizio su richiesta dello stesso Medico Competente dell'Azienda, al fine di consentire eventuali interventi tesi alla dovuta cooperazione nelle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.
9. Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio affidato, il gestore dovrà comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), i numeri di posizione INPS e INAIL. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.
10. L'allontanamento dal servizio di personale - per trasferimento o per cessazione dal lavoro - dovrà essere comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto entro 5 giorni.
11. Il gestore deve esibire ad ogni richiesta dell'Azienda, in originale o copia autenticata, il libro matricola, il libro paga ed il registro infortuni previsti dalle vigenti norme, e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relativi ai dipendenti.
Il mancato rispetto di tale adempimento comporterà una penale, come disciplinato dal successivo art. 24, che sarà applicata dall'Azienda a suo insindacabile giudizio. In casi di particolare gravità, l'Azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
12. Il gestore deve dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.
13. Il gestore si obbliga, per sé e per i suoi agenti o dipendenti a qualsiasi titolo, a non offrire o accettare di offrire, né dare o accettare di dare ad alcuno doni, regali e o provvigioni come incentivo ricompensa per il fatto di compiere o astenersi dal compiere un'azione in relazione al presente appalto o a qualsiasi altro contratto concluso con l'Azienda, oppure per il trattamento di favore riservato o la discriminazione esercitata nei confronti di qualcuno in relazione all'appalto o a qualsiasi altro contratto concluso con l'Azienda.
14. Il gestore, inoltre, assume a proprio carico tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 Legge 136/2010. Il contratto si risolverà di diritto ex art. 1456 c.c. in tutti i casi in cui le

transazioni relative alla commessa in oggetto siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società poste italiane.

15. Il gestore deve garantire la pulizia dei locali sia della parte aperta al pubblico sia di quella utilizzata quale laboratorio per la preparazione degli alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in appositi locali o in armadi chiusi.

E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc....

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza - da pulire almeno 4 (quattro) volte tra le 07.00 e le 14.00 ed almeno 3 (tre) volte tra le 14.00 e le 20.00 - devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta già attivata Azienda.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.....)

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico del gestore.

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. 3 aprile 2006 n. 152 "Norme in materia ambientale" (Testo Unico) e successive modifiche e integrazioni.

16. Il gestore dovrà consentire in qualunque momento al Direttore dell'esecuzione del contratto ed alla competente Struttura aziendale preposta ai controlli igienico sanitari, l'accesso a tutti i locali utilizzati per l'esecuzione dell'appalto.

Art. 17 (Responsabilità per danni)

Ogni responsabilità inerente all'esecuzione del servizio fa interamente carico al gestore.

In questa responsabilità, oltre a quelle meglio descritte in altri articoli del presente Capitolato d'Oneri, sono comprese:

- quella per danni cagionati ai beni dell'Azienda;
- quella per gli infortuni del personale addetto al servizio (che dovrà essere opportunamente addestrato ed istruito);
- quella per danni cagionati a terzi, all'Azienda, dal gestore stesso, in proprio o tramite il proprio personale dipendente, nel corso dell'espletamento del servizio.

I danni arrecati colposamente dal gestore alla proprietà dell'Azienda saranno contestati per iscritto; qualora le giustificazioni non siano accolte ed il gestore non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato, l'Azienda si farà carico della riparazione, addebitando la spesa relativa al gestore.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Direttore dell'esecuzione del contratto o suo delegato alla presenza del gestore; qualora il gestore non manifesti la volontà di partecipare, il Direttore della esecuzione del contratto (o suo delegato) provvederà autonomamente, alla presenza di due testimoni.

Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni.

La responsabilità su indicata ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi e del personale tutto dell'Azienda derivante dalla gestione del servizio, saranno coperte da **polizza assicurativa**, che il gestore dovrà stipulare con oneri a proprio carico, per la copertura della responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose.

La suddetta polizza **deve prevedere**:

- a) un massimale unico minimo di € 2.500.000,00 = per sinistro e per persona e deve comprendere anche la garanzia di Responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) per un massimale minimo di € 2.500.000,00= per sinistro e di € 1.000.000,00= persona;
- b) una durata non inferiore a quella del contratto;
- c) la seguente clausola di vincolo:

“La polizza si intende vincolata a favore dell’Azienda A. Camillo Forlanini” pertanto la Società Assicuratrice si obbliga a:

- *notificare tempestivamente all’Azienda, a mezzo pec o lettera raccomandata A.R., l’eventuale mancato pagamento del premio, l’eventuale mancato rinnovo della polizza e l’eventuale disdetta della polizza per qualsiasi motivo;*
- *notificare tempestivamente all’Azienda a mezzo pec o lettera raccomandata A.R. tutte le eventuali circostanze che possano compromettere la validità dell’assicurazione;*
- *non apportare alla polizza alcuna variazione senza il preventivo consenso scritto dell’Azienda, salvo il diritto di recesso per sinistro ai sensi delle Condizioni Generali di Assicurazioni e fatti salvi i diritti derivanti alla Società dall’applicazione dell’art. 1898 c.c.”.*

Resta tuttavia inteso che:

- la polizza deve essere stipulata ed esibita all’Azienda prima della stipula del contratto;
- i massimali di polizza, sopra riportati, non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte del gestore, per il quale, nel valore complessivo, risponderà comunque il gestore medesimo;
- l’esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l’Azienda e, pertanto, qualora il gestore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, non si procederà alla stipula del contratto, con conseguente incameramento della garanzia prestata e fatto salvo l’obbligo di risarcimento del maggior danno subito;
- l’operatività o meno delle coperture assicurative non esonera il gestore dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti.

Art. 18 (Spese di esercizio e utenze)

Sono a carico del gestore le tasse e le imposte dirette e indirette di esercizio, di rivendita nonché le spese inerenti all’esercizio, comprese la ventilazione, il condizionamento e tutte le utenze che il gestore deve provvedere ad intestarsi direttamente, laddove sussistono o vengano attivate utenze autonome.

Qualora non sia possibile attivare contatori autonomi, sarà obbligo del gestore installare a proprie spese distinti contatori per l’acqua, per il gas e per l’energia elettrica, a valle dei rispettivi contatori dell’Azienda.

In tal caso ogni annualmente un tecnico dell’Azienda provvederà alla lettura dei predetti contatori, in contraddittorio con il gestore.

A rimborso di quanto sopra, l’Azienda ogni anno chiederà al gestore:

- N. 2 acconti a cadenza semestrale corrispondenti, cadauno, al 40% del consumo del corrispondente semestre dell’anno precedente (o del consumo presunto in caso di nuova gestione e per il primo anno di attività);
- N. 1 conguaglio sulla base delle letture effettivamente eseguite.

Il pagamento delle relative note contabili dovrà essere effettuato entro trenta giorni naturali e consecutivi dall’emissione delle stesse.

Art. 19 (Manutenzioni ordinarie e straordinarie)

Fermo restando quanto già indicato, il gestore accetta le strutture e gli impianti nello stato in cui si trovano al momento della consegna del locale e dei quali ha preso atto a seguito del sopralluogo obbligatorio precedente l'inizio della gestione.

Sono a carico del gestore:

- a. le opere di ordinaria manutenzione della struttura e degli impianti (quali, a titolo esemplificativo e non limitativo, gli interventi di sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminanti – anche di emergenza – inefficienti, di maniglie e serrature guaste, di rubinetti o scarichi non funzionanti ecc.);
- b. le opere di manutenzione straordinaria, nonché tutte le eventuali opere di miglioria e/o adeguamento della struttura e degli impianti, comunque soggette a preventiva autorizzazione dell'Ufficio Tecnico dell'Azienda;
- c. tutte le spese di conduzione, conservazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di quanto costituisce arredamento e attrezzatura.

Qualora il gestore non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e straordinaria, rientrando nella sua competenza, l'Azienda si riserva la facoltà di provvedere direttamente ad effettuare gli interventi necessari individuando altra Ditta; le spese dei suddetti interventi verranno addebitate al gestore.

Il gestore dovrà, comunque, garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi, in quanto a seguito di accertamento, effettuato dall'Ufficio Tecnico dell'Azienda, essi non siano tali da incidere sulla corretta e regolare esecuzione del servizio.

Qualora il gestore non condivida l'esito degli accertamenti effettuati dal tecnico incaricato, deve far pervenire le proprie osservazioni al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale deve rispondere sulle questioni proposte.

La decisione del Direttore dell'esecuzione del contratto non è sindacabile da parte del gestore.

Si indicano di seguito le manutenzioni ordinarie e straordinarie da effettuarsi sui locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature dei bar, con l'avvertenza che queste rappresentano soltanto gli interventi minimi cui è tenuto il gestore.

Pertanto, non trattandosi di interventi esclusivi, devono essere integrati da qualsiasi altro intervento che risulti necessario per garantire sempre l'efficienza e la sicurezza, ivi compreso l'aumento della frequenza delle manutenzioni come di seguito indicata.

RIVESTIMENTI LAVABILI

Tutti i rivestimenti lavabili devono essere mantenuti integri, puliti e privi di scritte e graffiti di qualsiasi genere.

PARETI TINTEGGIATE

Le tinteggiature devono essere rinnovate minimo ogni 18 mesi, con obbligo di fornire la documentazione al Direttore dell'esecuzione del contratto a dimostrazione dei lavori eseguiti.

BANCO

Disincrostazione, pulizia dei radiatori e dei compressori, controllo del gas degli elementi refrigeranti: ogni mese.

FRIGORIFERI E CONGELATORI

Sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico: ogni settimana.

CONTROLLO E TARATURA DEI TERMOSTATI E DEI TERMOMETRI, PULIZIA DEI RADIATORI E DEI COMPRESSORI E CONTROLLO DI GAS E OLIO: ogni mese.

BANCO DI DISTRIBUZIONE: Pulizia a fondo: al termine del servizio giornaliero.

BILANCE

Controllo della tarature: ogni mese.

LAVELLI E VASCHE.

Pulizia generale: ogni giorno.

PAVIMENTO DEL LOCALE: pulizia non inferiore a quattro volte nell'arco della giornata, soprattutto nel periodo invernale ed ogni qualvolta se ne presenta la necessità.

TAVOLI PER CONSUMAZIONI: al termine di ogni consumazione.

TAVOLI, PIANI DI LAVORO, CARRELLI E SCAFFALI CHIUSI O APERTI: pulizia generale al termine del servizio giornaliero.

IMPIANTI ANTINCENDIO

Verifiche semestrali degli estintori.

CONTROLLO DEI RUBINETTI E DEGLI SCARICHI: ogni mese.

MANUTENZIONE DELL'IMPIANTO DI RILEVAMENTO FUMI: la verifica dell'impianto (rilevatori di fumo, elettromagneti di sblocco delle porte di accesso e centralina) dovrà essere effettuata da una ditta specializzata almeno due volte all'anno.

Almeno sei volte l'anno, dovranno essere eseguite dal gestore delle accurate pulizie straordinarie degli spazi sottostanti la pedana nell'area riservata al personale, dei pavimenti, dei rivestimenti, dei vetri, dei corpi illuminati e di tutte le superfici lavabili (con macchine lavapavimenti, getti a vapore e prodotti speciali per disinfezione, smacchiatura e sgrassaggio); dovrà inoltre essere eseguita una altrettanto accurata pulizia straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di tutte le dotazioni e semestralmente, dovrà essere effettuato un servizio di disinfestazione e ricognizione inventariale.

Le date in cui saranno compiuti tali interventi dovranno essere rese note con congruo anticipo al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale si riserva la facoltà di eseguire un sopralluogo durante l'esecuzione delle stesse.

Copia delle bolle degli interventi dovranno pervenire, entro 60 giorni della relativa emissione, al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 20 (Personale addetto)

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate) secondo le disposizioni di legge in vigore e dovrà, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere a tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita, deve:

- essere sottoposto, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, a tutte le vaccinazioni e visite sanitarie previste dalle norme vigenti in materia;
- essere munito di Certificato di Formazione in materia di Igiene degli Alimenti aggiornato secondo le norme vigenti;
- curare scrupolosamente l'igiene personale, non avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

L'Azienda si riserva di procedere a controlli, indipendentemente da quelli disposti dalle competenti autorità sanitarie locali, nei confronti del personale adibito al servizio.

Il personale dipendente del Concessionario, anche nell'ambito dello svolgimento di eventuale attività in regime di subappalto, dovrà:

- a) indossare idonee divise per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore, curate, igienicamente e visivamente in condizioni perfette, munite del segno distintivo dell'impresa del Concessionario e di tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- b) osservare scrupolosamente tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP aziendale;
- c) essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad idonea visita di idoneità da parte di Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;
- d) presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattie per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- e) osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede Aziendale;
- f) adeguarsi alle disposizioni del Direttore dell'esecuzione del contratto e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- g) comunicare immediatamente al Direttore dell'esecuzione del contratto qualunque evento anche accidentale che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- h) tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato, improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- i) assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- j) provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi.

Il Concessionario deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti e/o collaboratori, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'affidamento, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza e assistenza sanitaria.

Qualora l'Azienda accerti che il gestore si avvale, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione di cui rispettivamente agli artt. 24 e 25 del presente Capitolato.

Per le inadempienze di cui sopra l'Azienda si riserva inoltre di incamerare il deposito cauzionale posto a garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari, adottando i manuali previsti dallo stesso.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro di cui al D. Lgs 81/2008 e s.m.i., nonché delle disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Il Concessionario dovrà affidare la Direzione del servizio a persona dotata di qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, il cui nominativo il gestore è tenuto a comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il Direttore del servizio avrà come sede di lavoro i locali in cui il servizio si svolge e in caso di sua assenza o impedimento (ferie, malattia, infortunio, ecc...), il gestore deve provvedere alla sua sostituzione, dando tempestiva comunicazione del nominativo del sostituto al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Clausola sociale

In applicazione dell'art. 57 del D.Lgs 36/2023, recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi" il Concessionario dovrà assicurare almeno i livelli occupazionali attuali, impegnandosi a valutare l'eventuale assunzione del personale già in forza nell'impresa cessante, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del concessionario e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Art. 21 (Livello qualitativo dei generi di consumo)

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dai gestori dei bar a proprio nome, con esonero espresso dell'Azienda da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio. Preferibilmente tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi. I gestori dei Bar dovranno garantire la vendita di prodotti per celiaci.

In particolare i Bar dovranno privilegiare l'offerta di prodotti di qualità, biologici, non confezionati e non surgelati e prevedere la distribuzione di:

A.

- dolci, snack, brioche fresche e prodotti simili;
- bibite, bevande calde e fredde di vario tipo, caffè, latte fresco intero di alta qualità, (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, latte privo di lattosio, latte di soia etc...), acque minerali, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra), ecc...;
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, toast, piadine, tramezzini, anche in variante con verdure ecc...;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri ecc...;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra, ecc....

Sui banconi del bar, il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti zucchero bianco e di canna grezzo, fruttosio e dolcificanti ipocalorici, confezionati secondo le modalità normative in vigore. Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscita delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia e in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, tramezzini ecc...) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

B.

La somministrazione, **durante la fascia oraria del pranzo (dalle 12:00 alle 15:00)**, oltre ai prodotti di cui al precedente punto A, di alimenti di piccola ristorazione e prodotti di gastronomia tipo:

- alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
- prodotti di gastronomia, somministrati o utilizzati per la preparazione (es. frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti simili);

- primi piatti caldi o freddi; secondi piatti caldi o freddi (variando con carne, pesce, uova, latticini, prodotti di salumeria ecc....) con contorni caldi o freddi, piatti unici (tipo caprese, insalatone ecc...).

La somministrazione dei suddetti alimenti dovrà essere effettuata con un servizio takeaway.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce di ordinarie di massima utenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti. A tal proposito, dovrà essere adibito al servizio **un numero di unità di personale tale, per quantità e qualificazione professionale**, da garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, i Concessionari devono, entro un giorno lavorativo, provvedere al reintegro del personale mancante.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa conforme alla normativa fiscale vigente.

Le grammature minime delle pietanze che compongono primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali (anche integrali), condite anche nelle varianti con verdure o legumi, dovranno corrispondere a 80 gr. a crudo per la pasta asciutta; 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi. I secondi piatti dovranno avere una grammatura minima pari a 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti. I prodotti di salumeria e formaggi dovranno prevedere almeno 20 gr. di proteine. Le grammature dei contorni dovranno corrispondere almeno a 250 gr. a crudo per la verdura da servire cotta o per l'insalata mista ed a 60 gr. per l'insalata a foglia. I piatti unici, composti, ad esempio, da insalata a foglia verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc..) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc..., dovranno avere una grammatura di almeno 80 gr. di insalata a foglia, oppure almeno 300 gr. di insalata mista e almeno 20 gr. di proteine.

Dovrà essere garantita, inoltre, la disponibilità di più varietà di frutta, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce; acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche di tipo oligominerale; pane, anche nelle varianti integrale e senza sale; yogurt, anche nelle varianti alla frutta e magro.

E' vietata la somministrazione di bevande superalcoliche, cioè con gradazione superiore al 21% di alcol in volume.

Secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc...

Nei prodotti per consumo fresco deve essere chiaramente indicata l'eventuale presenza di particolari spezie, salse, maionese, ecc. che possano presentare rischi di intolleranze alimentari. In particolare i gestori devono provvedere ad indicare chiaramente anche gli ingredienti contenuti in panini, snack, tramezzini, sughi per pasta ecc.

La vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà senz'altro luogo all'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 24 del presente Capitolato d'Oneri, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni. In caso di applicazione di 3 penali, per la presente infrazione, è facoltà dell'Azienda procedere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 25.

Alcuni prodotti tra i più comuni in listino (es. panino con prosciutto al bar, o pizza bianca e rossa) devono essere sempre disponibili (o ne deve essere garantita la preparazione immediata) anche nelle ore pomeridiane.

E' fatto obbligo ai gestori di osservare le vigenti norme igieniche in materia di preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari. Il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà effettuare sopralluoghi e controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

I verbali stilati dal Direttore dell'esecuzione del contratto in occasione dei sopralluoghi dovranno essere controfirmati dal Direttore del Servizio.

Art. 22 (Determinazione dei prezzi)

I Concessionari si impegnano a praticare prezzi scontati, per il personale dell'Azienda, individuabile mediante apposito tesserino identificativo, della percentuale offerta in sede di gara per i prodotti compresi nel listino prezzi allegato al Disciplinare di gara (Allegato 7).

Tale percentuale di sconto, da applicarsi ai prezzi indicati nel suddetto allegato, deve essere comunque superiore al 20%.

Altri prezzi, relativi a **prodotti non compresi nel predetto allegato**, dovranno essere determinati dai gestori in accordo con il Direttore dell'esecuzione del contratto, entro i 30 giorni naturali e consecutivi successivi alla data di sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio.

Detti prezzi saranno determinati applicando ai prezzi medi di mercato, la medesima riduzione offerta in sede di gara per i prodotti compresi nel predetto Allegato 4.

Per tutti i prodotti i Concessionari dovranno predisporre **apposita tariffa generale dei prezzi**, indicante i prodotti stessi e il prezzo al pubblico (scontato della percentuale offerta in sede di gara). Detta tariffa dovrà essere vistata dal Direttore dell'esecuzione del contratto al momento dell'inizio della gestione ed affissa, per tutta la sua durata, entro appositi quadri nei locali in cui si svolge il servizio, nel modo più facilmente visibile al pubblico.

È ammessa la revisione prezzi dei prodotti a partire dal secondo anno del contratto. Ai sensi dell'art. 120, del D. Lgs 36/2023, detta revisione prezzi verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi. L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

L'impostazione del rapporto tra i gestori e la clientela rientra nelle sue scelte gestione connesse all'esercizio dell'impresa.

Art. 23 (Controllo del servizio)

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'Amministrazione si avvarrà per le attività di controllo del Direttore dell'esecuzione del contratto.

L'attività di monitoraggio del servizio consiste, a titolo indicativo e non esaustivo, nei controlli di seguito indicati e nelle operazioni di eventuale negoziazione con i gestori della revisione dei prezzi dei prodotti somministrati e non indicati nei listini ufficiali riferiti agli esercizi di pari categoria a quelli presenti nell'Azienda, di effettuazione dei controlli periodici e ricevimento di eventuali reclami, in forma scritta e non anonima, sia da parte dei gestori che da parte dei fornitori del servizio.

Per questo il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto dovrà essere pubblicato accanto ai listini prezzi di cui al precedente art. 22.

In qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, il Direttore della corretta esecuzione del servizio potrà effettuare i controlli di cui ai successivi punti **a)** e **b)** per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio fornito dai gestori in ottemperanza alla prescrizioni contrattuali, del Capitolato d'Oneri nonché dell'offerta presentata in sede di gara.

Il gestore dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo di competenza effettuato secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative delle partite oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Azienda per le quantità di campioni prelevati.

a) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- 1) Modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
- 2) Modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- 3) Quantità delle singole porzioni;
- 4) Presentazione dei pasti;
- 5) Etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- 6) Modalità di impiego dei sanificanti;
- 7) Caratteristiche dei sanificanti;
- 8) Modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- 9) Verifica del corretto uso degli impianti;
- 10) Stato igienico degli impianti e dei locali;
- 11) Interventi di manutenzione a carico dei gestori;
- 12) Formazione specifica del personale addetto;
- 13) Stato igienico-sanitario del personale addetto;
- 14) Organizzazione del personale e organigramma;
- 15) Distribuzione dei carichi di lavoro;
- 16) Professionalità degli addetti;
- 17) Cortesia degli addetti verso i clienti;
- 18) Abbigliamento di servizio degli addetti;
- 19) Tempi di attesa;
- 20) Ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti.

b) Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari

I controlli di cui al presente titolo avranno per oggetto anche la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP, di cui i gestori sono tenuti a fornire copia al Direttore dell'esecuzione del contratto e al manuale specificatamente adottato di cui alle normative vigenti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, sulla base delle proprie osservazioni e contestazioni farà pervenire ai Concessionari eventuali prescrizioni alle quali gli stessi dovranno uniformarsi entro otto giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

I Concessionari sono tenuti a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il termine sopra indicato di otto giorni naturali e consecutivi i gestori non forniranno alcuna controprova o se non saranno rispettate le prescrizioni richieste, il Direttore dell'esecuzione del contratto comunicherà ai competenti uffici dell'Amministrazione dell'Azienda le circostanze determinanti

l'applicazione delle penali previste all'art. 24 del presente Capitolato e la relativa misura, nonché la proposta di risoluzione del contratto nei casi di cui al successivo art. 25.

Art. 24 (Quotazione attrezzature)

I Concessionari, all'interno dell'offerta economica, presenteranno una quotazione delle attrezzature presenti nei locali e di cui avranno preso visione in sede di sopralluogo obbligatorio. La quotazione delle attrezzature offerta in sede di gara dovrà essere corrisposta al concessionario alla firma del verbale di avvio delle attività. Il concessionario dovrà dare evidenza dell'avvenuto pagamento esibendo apposita quietanza. Dopo il pagamento delle attrezzature le stesse diverranno di proprietà del concessionario.

Art. 25 (Penali)

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Azienda a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, l'Azienda - nel caso in cui emergano disservizi imputabili a responsabilità dei gestori - si riserva la facoltà di applicare penali, come di seguito descritto.

In caso di ritardo nell'avvio del servizio, rispetto al termine fissato nel contratto l'Azienda si riserva di applicare una penale giornaliera dello 0,5 per mille dell'ammontare netto del contratto. Il ritardo ammesso è di giorni 20. Ove il predetto ritardo superi i 20 giorni, è facoltà dell'Azienda procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. e del successivo art. 25.

Per quanto concerne le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una **non corretta esecuzione del servizio**, l'Azienda potrà applicare le seguenti penali:

- per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'esecuzione e completamento dei lavori di installazione di arredi, stigliature ed attrezzature e nell'avvio del servizio rispetto al termine di cui all'articolo 3 del presente Capitolato (90 giorni) verrà applicata una penale pari al 1 per mille dell'ammontare netto del contratto;
- esecuzione del contratto con utilizzo di personale non regolarmente assunto: l'Azienda applicherà – per una prima infrazione – una penale dell'1 per mille dell'ammontare netto del contratto per ogni persona non in regola; la seconda infrazione costituirà oggetto di clausola risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 c.c.;
- esecuzione del servizio con un numero di addetti inferiore rispetto a quanto indicato in sede di gara. L'Azienda applicherà una penale, commisurata alla gravità dell'infrazione e quantificata a suo insindacabile giudizio, da 0,3 per mille a 0,9 per mille dell'ammontare netto del contratto;
- mancato rispetto delle prescrizioni concernenti il personale addetto al servizio. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a insindacabile giudizio dell'Azienda, da 0,3 per mille a 0,6 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata;
- mancata sostituzione di personale inadeguato decorsi quindici giorni dalla richiesta. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a insindacabile giudizio dell'Azienda, da 0,3 per mille a 0,6 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata;
- interruzione del servizio per motivi diversi da quelli indicati all'art. 9 del presente Capitolato. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'evento e quantificata a insindacabile giudizio dell'Azienda, da 0,3 per mille a 0,6 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata.
- vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a insindacabile giudizio

dell'Azienda, da 0,6 per mille all'1 per mille dell'ammontare netto del contratto – per ogni infrazione riscontrata;

- mancato ripristino dello stato dei locali, impianti attrezzature. L'Azienda potrà applicare, decorsi 20 giorni dalla contestazione, una penale giornaliera dell'1 per mille dell'ammontare netto del contratto per un massimo di dieci giorni;
- mancata osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 23 del presente Capitolato, decorsi otto giorni dalla contestazione. L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a proprio insindacabile giudizio, da 0,3 per mille a 0,8 per mille dell'ammontare netto del contratto per ogni inadempimento.
- mancato rispetto degli altri adempimenti previsti dal presente Capitolato: L'Azienda potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a proprio insindacabile giudizio, da 0,3 per mille a 0,8 per mille dell'ammontare netto del contratto per ogni inadempimento riscontrato.

L'importo delle penali dovrà essere corrisposto con la rata trimestrale del canone immediatamente successiva alla loro applicazione.

L'Azienda avrà diritto di procedere alla risoluzione del Contratto nel caso di applicazione, nel corso della durata del presente Contratto, di penali per un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale.

L'Azienda si riserva, comunque, in caso di gravi e reiterate inadempienze, di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con incameramento della cauzione, salvo il risarcimento per maggiori danni.

Il Concessionario prende atto ed accetta che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art. 26 (Inadempiimenti contrattuali e risoluzione del contratto)

Fatta salva la responsabilità dell'Appaltatore da inadempimento e il risarcimento del maggior danno ai sensi dell'art. 1382 c.c., in caso di inadempimento delle obbligazioni contrattuali derivanti dall'aggiudicazione del presente appalto, il Direttore dell'esecuzione del contratto procederà alla contestazione degli addebiti all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al RUP. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la Stazione Appaltante, su proposta del RUP, dichiarerà risolto il contratto.

L'Azienda ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) frode nella esecuzione del servizio;
- b) stato di inosservanza del gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- c) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- d) interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi;
- e) reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- f) accertata sostituzione del Concessionario da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio, ai sensi dell'art. 16, punto 2 del presente Capitolato;
- g) ritardo nei pagamenti del corrispettivo di gestione superiore a 30 giorni, ai sensi del precedente art. 6;
- h) in caso di gravi e reiterate inadempienze;
- i) inadempimento degli obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa nei confronti dei lavoratori, nonché delle norme in materia di collocamento obbligatorio ed in materia di sicurezza sul lavoro;

- j) accertata grave violazione, da parte degli operatori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, degli obblighi di condotta di cui al D.P.R. n. 62/2013 ("Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165"), estesi per quanto compatibili agli stessi operatori;
- k) inadempimento dell'obbligo di copertura assicurativa;
- l) applicazione di penali per un ammontare uguale o superiore al 10% (dieci per cento) del valore del contratto;
- m) violazione delle norme in materia di cessione del contratto e dei crediti;
- n) accertata frode o grave negligenza da parte della Società;
- o) sub-appalto non autorizzato;
- p) cessazione dell'attività, fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, o procedimento in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni. In caso di fallimento il contratto si intende risolto dal giorno precedente a quello della pubblicazione della sentenza dichiarativa di fallimento. L'AOSCF conserva verso il fallimento piene ed intere le sue ragioni di credito e di indennizzo spettanti per qualsiasi titolo nonché per l'anticipata risoluzione;
- q) perdita dei requisiti soggettivi per l'esercizio delle attività, ivi comprese le autorizzazioni, attestazioni e/o abilitazioni richieste per l'esecuzione del servizio di cui al presente affidamento, nonché accertamento dell'insussistenza in capo alla Società e/o al subappaltatore di requisiti di cui al D. Lgs 36/2023;
- r) inadempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.;
- s) violazione della clausola anticorruzione.

Qualora si addivenisse alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti.

Il gestore può chiedere la risoluzione del contratto in caso sopravvenuta impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso, secondo le disposizioni dell'art. 1463 c.c.

Art. 27 (Recesso)

L'Azienda può recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili al gestore:

- per motivi di pubblico interesse;

In caso di recesso il gestore ha il dovere di pagare all'Azienda solo una quota del canone di gestione, corrispondente al periodo di servizio effettivamente prestato.

Domanda di partecipazione

**Procedura aperta, in ambito comunitario, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione di n.
2 Bar situati all'interno dell'Azienda Ospedaliera San Camillo - Forlanini per un periodo di 5 anni**

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE
RILASCIATA ANCHE AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000

Il sottoscritto _____
Nato a _____ il _____ Codice Fiscale _____
in qualità di _____
della Ditta _____
con sede legale in _____ Provincia di _____
via/piazza _____ n. _____ c.a.p. _____
codice fiscale: _____
partita IVA: _____
iscrizione dal _____ al Registro delle Imprese di _____, al numero _____

consapevole, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, delle responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione o uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione si avrà la decadenza dai benefici eventualmente conseguiti ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000 e l'applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.;

in relazione al Bando di Gara per la procedura in oggetto

CHIEDE

di partecipare al/i Lotto/i e/o al/i sublotto/i _____

di partecipare alla procedura medesima nella seguente qualità di

[selezionare la casella corrispondente al regime soggettivo di partecipazione alla procedura]

operatore economico singolo

[ovvero]

consorzio con le seguenti imprese consorziate:

	Denominazione	Sede legale
1		
2		

[ovvero]

[mandatario] [mandante] in raggruppamento temporaneo di operatori economici di tipo:

° orizzontale

° verticale

° misto

[ovvero]

- [capogruppo] [consorzio] in consorzio ordinario con i seguenti operatori economici concorrenti e con la seguente ripartizione dell'appalto tra i medesimi, ai sensi dell'art. 68, comma 2, del Codice:

[quadro da compilare solo in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, costituendi o costituiti. In tal caso, per ciascun operatore occorrerà indicare la denominazione, la sede legale e le parti di appalto che la medesima eseguirà]

Operatore Mandatario/Capogruppo	Parte dell'appalto di competenza	Percentuale di esecuzione

Operatore Mandante/Consorzio	Parte dell'appalto di competenza	Percentuale di esecuzione

[Per i consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b) e d), del Codice]

- che il consorzio concorre per le seguenti consorziate:
- _____ (ragione sociale) _____ (codice fiscale) _____ (sede)
_____ (ragione sociale) _____ (codice fiscale) _____ (sede)
_____ (ragione sociale) _____ (codice fiscale) _____ (sede)
- (qualora il consorzio non indichi per quale/i consorzio/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio)

[ovvero]

- G.E.I.E.

A tal fine

DICHIARA

nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e sotto comminatoria delle sanzioni sopra indicate:

1. di non incorrere nelle cause di esclusione di cui agli articoli 94, comma 5 lett. a) e lett. e), e 95 del D.Lgs. n. 36/2023 ;
2. che i soggetti esponenti di cui all'art. 94, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023, in carica dalla data di pubblicazione del Bando di Gara (titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio amministratore o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, dei membri degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero dell'amministratore di fatto), sono i seguenti:

Cognome e Nome	Luogo, data di nascita, codice fiscale	Qualifica/Carica	[Eventuale] Data di cessazione dalla carica

[AVVERTENZA: inserire le informazioni relative a TUTTI i soggetti indicati all'art. 80, comma 3, del Codice, compresi il SOCIO UNICO PERSONA FISICA ovvero il SOCIO DI MAGGIORANZA PERSONA FISICA O GIURIDICA in caso di società con meno di quattro soci (in caso di socio di maggioranza persona giuridica indicare tutti i soggetti esponenti della persona giuridica di cui all'art. 80, comma 3, del Codice). Le suddette informazioni dovranno riguardare ANCHE I FAMILIARI CONVIVENTI di maggiore età se l'importo del/dei Lotti di gara per il quale si partecipa è superiore alla soglia comunitaria di € 215.000,00].

[In alternativa a quanto precede l'Operatore economico può indicare i medesimi dati o tramite compilazione del DGUE o tramite la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta]

3. di ritenere totalmente remunerativa l'offerta economica presentata giacché, per la sua formulazione, ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le forniture;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, ivi compresi i prezzi di riferimento pubblicati dall'ANAC, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione della fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta e pertanto che
 - c) nessuna variazione economica in aumento potrà essere richiesta dalla Ditta fornitrice per tutta la durata della fornitura, compresa l'eventuale proroga, poiché trattasi di una fornitura a prestazione unica con previsione di consegne frazionate o differite;
4. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara tutta;
5. di accettare il Patto di Integrità allegato alla documentazione di gara (art. 1, comma 17, della Legge n. 190/2012);
6. che la Ditta non ha stipulato contratti di lavoro o comunque attribuito incarichi negli ultimi tre anni a ex dipendenti pubblici nei tre anni successivi alla loro cessazione del rapporto di lavoro con amministrazioni pubbliche, in violazione del divieto di cui all'art. 53, co. 16 ter, del D.Leg.vo n. 165/2001 (cd. incompatibilità successiva o Pantoufflage);
7. di impegnarsi fin d'ora ad eseguire l'appalto nei confronti dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini;
8. **[SOLO per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]** che, in caso di aggiudicazione, si uniformerà alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, D.P.R. n. 633/1972 e comunicherà alla Stazione Appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

9. che per la ricezione di ogni eventuale comunicazione inerente alla procedura in oggetto e/o di richieste di chiarimento e/o integrazione della documentazione presentata, ivi comprese le comunicazioni di cui all'art. 90 del Codice, elegge domicilio in:

Indirizzo domicilio eletto	Comune _____
	Provincia _____
	C.a.p. _____
	Via/Piazza _____ n. _____
	Telefono _____
Indirizzo di posta elettronica certificata (PEC)	
Indirizzo di posta elettronica	
Telefono e Referente Ufficio gare (obbligatorio)	

10. qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, dichiara:

di autorizzare l'Azienda Ospedaliera a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara

[*ovvero*]

di non autorizzare l'Azienda Ospedaliera a rilasciare copia dell'Offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale per le seguenti ragioni _____

_____;

*[Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 35, comma 4 lett. a), del Codice. Si ricorda che, come previsto nel Disciplinare di gara, si procederà all'esclusione nel caso di mancata separazione dell'Offerta economica dall'Offerta tecnica, ovvero in caso di inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nella Documentazione Amministrativa o nell'Offerta tecnica; si chiede pertanto **di non** fornire informazioni relative ai contenuti dell'Offerta tecnica ed economica e ai giustificativi dell'anomalia. La motivazione a supporto della dichiarazione di segno negativo che si rilascia, può essere resa direttamente in Offerta tecnica facendone qui riferimento(vedi art. 16 Disciplinare di gara)]*

11. di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs.;

12. **[SOLO per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267]**

ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, che gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare sono: _____ rilasciato dal Tribunale di _____ nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6, del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;

13. che, in caso di aggiudicazione, acconsentirà all'effettuazione dei controlli che l'Azienda Ospedaliera, o per essa qualunque Ufficio dipendente, si riserva di disporre sulla fornitura appaltata;

14. che non presenterà offerta al contempo singolarmente e quale componente di un RTI, Rete, Consorzio o gruppo ovvero che non parteciperà a più RTI, Reti, Consorzi o gruppi;

15. che si impegna ad eseguire la fornitura nei modi e nei termini stabiliti nel Capitolato Tecnico e nei suoi Allegati e, comunque, nel Bando di gara, nel Disciplinare di gara e negli ulteriori loro allegati;

16. che, al momento della presentazione dell'offerta, tutte le caratteristiche tecniche dichiarate sugli strumenti e sui prodotti offerti siano già possedute dagli stessi, compresa la loro registrazione nell'elenco dei dispositivi medici del Ministero della Salute se necessaria, pena la decadenza dall'aggiudicazione;
17. di essere a conoscenza che l'Azienda Ospedaliera si riserva il diritto di procedere a verifiche, anche a campione, in ordine alla veridicità delle dichiarazioni;
18. di essere consapevole che la Stazione Appaltante si riserva il diritto di sospendere, annullare, revocare, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, nonché di non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione, dichiarando, altresì, di non avanzare alcuna pretesa nei confronti dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini ove ricorra una di tali circostanze;
19. di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità parziale o totale del contenuto della presente dichiarazione, la Ditta verrà esclusa dalla procedura per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima che verrà annullata e/o revocata dall'Azienda Ospedaliera; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dall'Azienda Ospedaliera, ai sensi dell'art. 1456 codice civile.

Luogo e Data _____, _____

Firmato digitalmente dal Legale
Rappresentante della Ditta

Allegati:

- 1) _____;
- 2) _____.

AVVERTENZE:

- ✓ *Le dichiarazioni sopra riportate, ai sensi dell'articolo 38 del D.P.R. 445/2000, devono essere prodotte unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità e sottoscritte da parte (i) del legale rappresentante o (ii) da persona abilitata ad impegnare l'operatore. In tale ultimo caso, dovrà essere prodotta in atti copia della fonte dei poteri; dovranno essere prodotte da ciascuna impresa concorrente, da ogni singolo operatore del raggruppamento o del consorzio ordinario, dai consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b) e d), del D.Lgs. n. 36/2023 e da tutte le imprese da questi indicate come concorrenti;*
- ✓ *all'atto della compilazione, selezionare le opzioni a compilazione alternativa barrando il relativo riquadro, in maniera tale che la scelta del soggetto che compila sia chiaramente espressa;*
- ✓ *le clausole obbligatorie non potranno essere oggetto di spunta e/o eliminazione.*

PATTO DI INTEGRITÀ

(art. 1, comma 17, Legge n. 190/2012)

“Procedura aperta, in ambito comunitario, per l’affidamento in concessione del servizio di gestione di n. 2 Bar situati all’interno dell’Azienda Ospedaliera San Camillo - Forlanini per un periodo di 5 anni”

Art. 1 - Oggetto

Il presente Patto di Integrità stabilisce la reciproca e formale obbligazione - tra l’Amministrazione contraente e l’operatore economico concorrente che all’esito della procedura di selezione è risultato aggiudicatario della procedura in parola (di seguito, anche il “Fornitore”) - a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, impegnandosi espressamente a contrastare fenomeni di corruzione e illegalità e comunque a non compiere alcun atto volto a distorcere o influenzare indebitamente il corretto svolgimento dell’esecuzione del Contratto di appalto successivamente affidato.

L’Amministrazione contraente e il Fornitore si impegnano a rispettare, e a far rispettare al rispettivo personale e ai collaboratori, il presente Patto di Integrità, il cui spirito e contenuto condividono pienamente.

Il presente Patto di Integrità è accettato ad ogni effetto dal Fornitore mediante dichiarazione espressa resa in sede di gara.

Art. 2 - Ambito di applicazione e validità

Il presente Patto di Integrità regola i comportamenti dei dipendenti e collaboratori della singola Azienda contraente e del Fornitore nell’ambito dell’esecuzione del Contratto di appalto successivamente affidato del quale costituisce parte integrante e sostanziale.

Il presente Patto di Integrità e le relative sanzioni applicabili restano in vigore sino alla completa esecuzione del Contratto di appalto.

Art. 3 - Obblighi del Fornitore

Il Fornitore, in forza del presente Patto di Integrità, dichiara di:

- a) non aver concluso con altri operatori economici alcun tipo di accordo volto ad alterare o limitare la concorrenza, ovvero a determinare un unico centro decisionale ai fini della partecipazione alla procedura di gara e della formulazione dell’offerta, risultata poi essere la migliore;
- b) non avere influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando o di altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente e di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno e s’impegna a non corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno – direttamente o tramite terzi, ivi compresi i soggetti collegati o controllati – somme di denaro o altra utilità finalizzate a facilitare l’affidamento e l’esecuzione del Contratto di appalto;
- c) astenersi dal compiere qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o, comunque, violazione delle regole della concorrenza ovvero a segnalare tempestivamente all’Amministrazione contraente e alla Pubblica Autorità qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità e violazioni delle regole di concorrenza di cui dovesse venire a conoscenza durante la fase di esecuzione del Contratto di appalto, fornendo elementi dimostrabili a sostegno delle suddette segnalazioni;
- d) segnalare all’Amministrazione contraente, nonché alla Pubblica Autorità competente e alla Prefettura, qualunque tentativo di concussione e qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte dei dipendenti dell’Amministrazione stessa o di chiunque possa influenzare le decisioni relative all’esecuzione del Contratto di appalto.

Il Fornitore avrà l’onere di pretendere il rispetto dei predetti obblighi anche dai propri subcontraenti.

Il Fornitore prende atto e accetta che la violazione, comunque accertata dall’Amministrazione contraente, di uno o più impegni assunti con il presente Patto di Integrità comporta l’applicazione delle sanzioni di cui al successivo art. 5.

Art. 4 - Obblighi dell’Amministrazione contraente

Nel rispetto del presente Patto di Integrità, l'Amministrazione contraente si impegna a rispettare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza di cui alla Legge n. 190/2012, nonché, nel caso in cui venga riscontrata una violazione di detti principi o di prescrizioni analoghe, a valutare l'eventuale attivazione di procedimenti disciplinari nei confronti del proprio personale a vario titolo intervenuto nella procedura di affidamento e nell'esecuzione del Contratto di appalto, secondo quanto previsto dal piano di prevenzione della corruzione adottato.

Art. 5 - Sanzioni

Il Fornitore prende atto e accetta che la violazione degli obblighi assunti con il presente Patto di Integrità, nonché la non veridicità delle dichiarazioni rese, comunque accertati dall'Amministrazione contraente, può comportare l'applicazione delle seguenti sanzioni:

- a. esclusione dalla procedura di gara con escussione della garanzia provvisoria, fatto salvo il risarcimento del maggior danno;
- b. risoluzione del Contratto di appalto *ex art.* 1456 codice civile nonché escussione della garanzia definitiva e risarcimento dell'eventuale danno ulteriore.

La risoluzione potrà essere altresì esercitata ai sensi dell'art. 1456 codice civile: (i) ogni qualvolta nei confronti del Fornitore, dei suoi dirigenti e/o dei componenti della compagine sociale, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319bis, 319ter, 319quater, 320, 322, 322bis, 346bis, 353, 353bis, codice penale; (ii) nel caso in cui, violato l'obbligo di segnalazione di cui all'art. 3, lett. d) che precede, sia stata disposta nei confronti dei pubblici amministratori che hanno esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del codice penale. In tal caso troverà comunque applicazione quanto previsto dall'art. 32 del D.L. 90/2014 convertito nella Legge n. 114/2014.

Resta fermo che dell'intervenuta risoluzione del Contratto l'Amministrazione contraente potrà tenere conto ai fini delle valutazioni di cui all'articolo 94 del D.Lgs. 36/2023;

- c. segnalazione del fatto all'ANAC e alle competenti Autorità giudiziaria.

Art. 6 - Autorità competente in caso di controversie

Ogni eventuale controversia relativa all'interpretazione e all'esecuzione del presente Patto di Integrità sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria del Foro di Roma.

Allegato 4

Dichiarazione di Offerta Economica

**Spett. le Azienda Ospedaliera
San Camillo Forlanini
Circonvallazione Gianicolense, 87
00152 ROMA**

Procedura aperta, in ambito comunitario, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione di n. 2 Bar situati all'interno dell'Azienda Ospedaliera S. Camillo-Forlanini per un periodo di 5 anni.

Il/la sottoscritto/a

nato a _____ (____), il _____

residente a _____ (____), Via _____, n. _____

in nome del concorrente _____

con sede legale in _____ (____),

Via _____, n. _____, CAP _____, Tel _____,

Fax _____, e-mail _____, Codice Fiscale _____

_____, Partita IVA _____

nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- Titolare o Legale rappresentante
- Procuratore speciale / generale

soggetto che partecipa alla gara in oggetto nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- Impresa individuale;
- Società, specificare tipo _____;
- Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro;
- Consorzio tra imprese artigiane;
- Consorzio stabile;
- Mandataria di un raggruppamento temporaneo
- costituito
- non costituito;
- Mandataria di un consorzio ordinario;
- costituito
- non costituito;

GEIE;

DICHIARA

- ✓ di aver preso visione di tutte le norme e disposizioni contenute nel Disciplinare di gara e ed allegati ivi richiamati e di accettarle senza condizione o riserva alcuna e che l'offerta avrà validità di 180 giorni dalla data di scadenza di presentazione dell'offerta;
- ✓ che il valore offerto è comprensivo di ogni e qualsiasi tipo di onere e spesa occorrente per eseguire il servizio in maniera ottimale ed alle condizioni stabilite nel Capitolato Tecnico e nel Disciplinare di gara;

OFFRE

a) Percentuale di Sconto (Art. 22 Capitolato)	€ _____
--	---------

b) Importo quotazione attrezzature offerto IVA esclusa	€ _____
Percentuale Iva da applicare	_____

c) Importo Complessivo Offerto per 5 Anni IVA esclusa	€ _____
Percentuale Iva da applicare	_____

Dichiara, altresì, che

Ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D. Lgs. 36/2023:

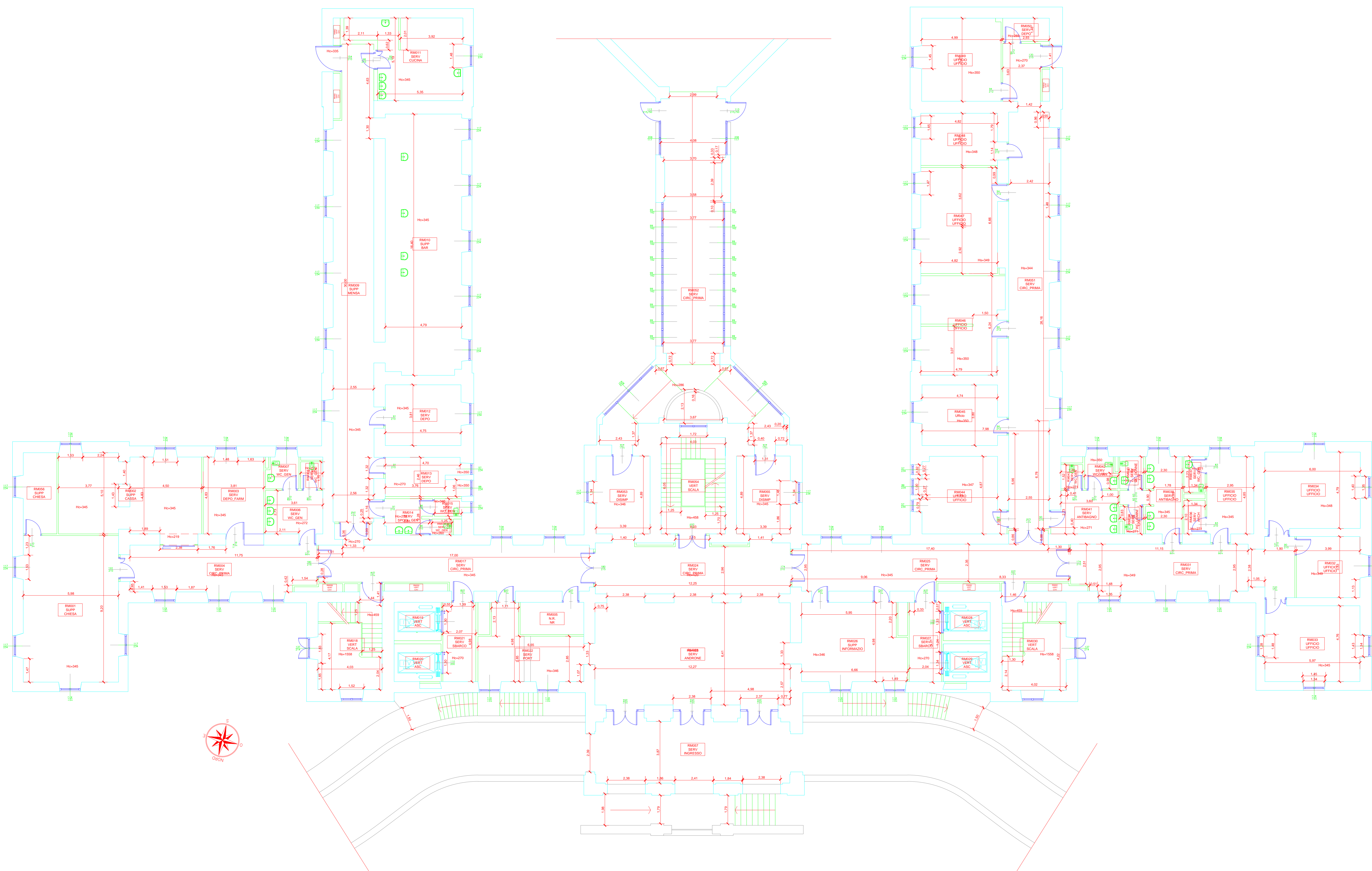
- ✓ i propri costi della manodopera incidenti sull'appalto sono pari a € _____;
- ✓ i propri costi aziendali relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro al netto dell'IVA sono pari a € _____;

Data

Timbro e firma Legale Rappresentante

N.B. Alla presente dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del soggetto firmatario.

N.B. Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della Società concorrente e sigla del legale rappresentante/procuratore. Qualora la documentazione venga sottoscritta da un "procuratore/i" dovrà essere allegata alla Documentazione Amministrativa copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.



IMPIANTO IDRICO SANITARI	
	CENTRALE/SOTTOCENTRALE AREA
	CONNETTORE ACQUA POTABILE
	DOCCIA
	LAVABO
	LAVATOIO
	BIDET
	WASIA
	WATER
	POZZETTI
	IMPIANTO DI RISCALDAMENTO
	RISCALDATORE

IMPIANTO TRASPORTO VERTICALE	
	ASCENSORI/MONOCARICHI E MONTALETTORE -1/15 FERME
	ASCENSORI/MONOCARICHI E MONTALETTORE -15/19 FERME
	ASCENSORI/MONOCARICHI E MONTALETTORE -20/24 FERME
	ASCENSORI/MONOCARICHI E MONTALETTORE -25/29 FERME
	SESTIVISCALA O MONTAGNOLA
	SCALE O MARCIAPEDI MOBILI



Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini



CONVENZIONE PER L'AFFIDAMENTO DI UN MULTISERVIZIO TECNOLOGICO INTEGRATO CON FORNITURA DI ENERGIA PER GLI IMMOBILI ADIBITI AD USO SANITARIO, IN USO, A QUALSIASI TITOLO, ALLE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI AI SENSI DELL'ART. 26 LEGGE N. 488/1999 E S.M.I. E DELL'ART. 58 LEGGE N. 388/2000

SERVIZIO DI RILEVAZIONE E CENSIMENTO - COSTITUZIONE ANAGRAFICA TECNICA



COFELY Italia S.p.A.
VIA OSTIENSE, 333 00146 ROMA
Tel. 06 549231 - Fax 06 54923450
www.cofely-gdfsuez.com

DENOMINAZIONE COMPLESSO	DENOMINAZIONE EDIFICIO	INDIRIZZO PRINCIPALE	TIPOLOGIA SITO
S. Camillo Forlanini	EDIFICIO E EX DIR. SAN-PIASTRA	CIRCONV. GIANCOLENSE 87	OSPEDALIERO
OGGETTO			
EDIFICIO CP0105			
TIPO DI IMPIANTO O SISTEMA (LAYOUT)			
ARCHITETTONICO			
DATA	REVISIONE	NOME FILE	SCALA
20-07-2015	n° 00	dal 20-07-15 CP01_CP0105_PL_PTE_00	1:100

Note:
Il codice apparato univoco è così composto: "BL_ID_TL_ID_STDBN-PROGRESSIVO". Per facilità di lettura nella planimetria è stato così sintetizzato: "STDBN-PROGRESSIVO".
STD: abbozzati esecutivi: DVI per le dotazioni elettriche; DVIC per le dotazioni termiche di centrale; DVT per le dotazioni termiche di vano.
COD_ACCESS delle dotazioni impiantistiche e così composto: "BL_ID_TL_ID_STDBN-PROGRESSIVO".
CODICE_UNIVOCO delle dotazioni impiantistiche e così composto: "BL_ID_TL_ID_STDBN-PROGRESSIVO".



ASSOBAR

ASSOCIAZIONE ESERCENTI CAFFÈ, BAR, BAR TAVOLA CALDA, PASTICCERIE, GELATERIE ED ESERCIZI SIMILARI DI ROMA E PROVINCIA

ADERENTE ALLA FEDERAZIONE PROVINCIALE PUBBLICI ESERCIZI - F.I.P.E. ROMA

00195 ROMA • Via Andrea Bafile, 5 • Tel. 06 39.03.02.24 / 39.73.01.78 / 39.73.12.84 • Fax 06 39.73.12.51

LISTINO PREZZI PRICE LIST

	CATEG. 3 ^a /4 ^a	CATEGORIA 2 ^a	CATEGORIA 1 ^a	
	€	€	€	
CAFFETTERIA				
CAFFÈ ESPRESSO	0,95	1,10	1,35	COFFEE & BEVERAGES
CAFFÈ DECAFFEINATO E CAFFÈ ORZO	1,10	1,30	1,60	ESPRESSO COFFEE
CAPPUCCINO	1,15	1,40	2,00	DECAFFEINATED COFFEE & ROASTED BARLEY
CAFFÈ-LATTE	1,40	1,75	2,10	CAPPUCCINO
CAFFÈ FREDDO	1,10	1,40	1,90	COFFEE WITH MILK
CIOCCOLATO IN TAZZA	1,75	2,10	2,50	ICE COFFEE
TÈ ED INFUSI	1,35	1,75	2,00	HOT CHOCOLATE
LATTE IN BICCHIERE	0,95	1,10	1,60	TEA & INFUSIONS
TÈ FREDDO	1,40	1,75	2,10	MILK
CORREZIONI PANNA	ICE TEA
PASTICCERIA				
BRIOCHE E LIEVITI	0,95	1,05	1,15	ADED WHIPPED CREAM
PASTE ASSORTITE NORMALI	0,95	1,05	1,35	PASTRIES
BIBITE FREDDI				
BEVANDE GASSATE IN BOTTIGLIA	1,70	2,05	2,85	BAKED SWEET BREADS
SUCCHI DI FRUTTA IN BOTTIGLIA	1,70	2,00	2,85	ASSORTED PASTRIES REGULAR SIZE
ACQUA MINERALE BICCHIERE	0,35	0,50	-	COLD BEVERAGES
BIBITE/SUCCHI DI FRUTTA IN BARATTOLO	2,10	2,45	2,95	BOTTLED SOFT DRINKS
SPREMUTE DI FRUTTA	BOTTLED FRUIT JUICE
BIRRA NAZIONALE 1/3	2,10	2,50	3,10	MINERAL WATER PER GLASS
BIRRA NAZIONALE 1/5	1,75	2,10	2,95	CANNED BEVERAGES & FRUIT JUICE
BIRRA ESTERA O SPECIALE	3,15	3,45	3,80	FRESH FRUIT JUICE
SCIROPPI VARI	1,75	2,10	2,85	BEER NATIONAL BRAND 1/3 LITRE
GASTRONOMIA				
PANINI ASSORTITI	BEER NATIONAL BRAND 1/5 LITRE
TOAST	BEER INTERNATIONAL OR SPECIAL BRAND
TRAMEZZINI	SYRUP DRINKS
FRULLATI				
FRAPPÉ ASSORTITI	2,85	3,10	4,00	DELICATESSEN
FRULLATI DI FRUTTA	2,85	3,10	4,00	ASSORTED SANDWICH BUNS
GELATERIA				
MANTECATI ASSORTITI	TOASTED HAM & CHEESE
GRANITE, CREMOLATI, GIANDUJA	SANDWICHES
GRANITE DI CAFFÈ CON PANNA	SHAKES
CASSATE, TORTE, SEMIFREDDI	ICE-CREAM SHAKES
APERITIVI				
APERITIVI NAZIONALI E VERMOUTH	2,20	2,60	3,30	FRUIT SHAKES
PROSECCO SPUMANTE	2,50	3,05	4,00	ICE-CREAM
APERITIVI ESTERI	2,85	3,45	4,45	ASSORTED SOFT ICE-CREAM
LIQUORI ED ACQUEVITI				
LIQUORI NAZIONALI DI MARCA	2,20	2,50	4,35	CRUSHED ICE DRINK, SIEVED WHIPPED ICE-CREAM, GIANDUJA
LIQUORI ESTERI	3,10	3,80	4,50	CRUSHED ICE COFFEE WITH WHIPPED CREAM
COGNAC, WHISKY	3,10	3,55	4,10	CASSATA, CAKES, SOFT ICE-CREAM
BRANDY, AMARI	2,20	2,40	3,10	APERITIFS
FERNET, AMARI SPECIALI	2,20	2,50	3,10	APERITIFS NATIONAL BRAND & VERMOUTH
PUNCH	2,20	2,50	2,85	PROSECCO SPARKLYING WINE
RISERVE: WHISKY, COGNAC, GRAPPA	4,30	4,55	5,60	APERITIFS INTERNATIONAL BRAND

DUOGRAF s.r.l. - Roma - info@duograf.com

FESTIVO O SERALE DOPO LE ORE 22,00
+%

I prezzi di prodotti particolari sono esposti in appositi cartelli. Per le consumazioni al tavolo i prezzi di cui sopra potranno essere maggiorati come segue: Cat. 3^a e 4^a% Cat. 2^a% Cat. 1^a%

LISTINO INDICATIVO DEI PREZZI FORMALIZZATO NEL 1999, AGGIORNATO IN BASE ALL'AUMENTO BIENNALE DEL COSTO DELLA VITA RILEVATO DALL'ISTAT PER IL "APRILE 2011-MARZO 2013" IN VIGORE DAL 1° APRILE 2013.

ASSOBAR
 ASSOCIAZIONE ESERCENTI CAFFÈ - BAR - PASTICCERIE ED
 ESERCIZI SIMILARI DI ROMA E PROVINCIA
 Piazza dei Preti degli Strozzi n. 22
 00195 ROMA - Tel. 39731284

<u>PRODOTTI</u>	<u>FORMATO</u>	<u>QUANTITÀ</u>	<u>LISTINO FINALE</u>
APERITIVI			
APERITIVI NAZIONALI, ANALCOLICI E VERMUT		10 cl.	
APERITIVI ESTERI - CAMPARI		10 cl.	
PROSECCO SPUMANTE		15 cl.	
FRULLATI			
FRAPPE ASSORTITO			
FRULLATI (FRUTTA CON LATTE)			
LIEVITI			
CORNETTO SEMPLICE			
CORNETTO CON CREMA O MARCELLATA			
CORNETTO CON NUTELLA			
CORNETTO ALLA PANNA			
PASTICCERIA			
DIPLOMATICI GRANDI			
MEDAGLIONI			
SFOGLIE			
CROSTATA ALLA FRUTTA			
ROLLE			
TORTA A SPICCHI			
PASTICCERIA IN CARTA			
PIZZERIA PANNOTECA			
PIZZA BIANCA CON ROSMARINO ED OLIO DI OLIVA		100 gr.	
PIZZA POMODORO E MOZZARELLA		120 gr.	
PIZZA POMODORO, MOZZARELLA E FUNGHI		140 gr.	
PIZZA POMODORO, MOZZARELLA E MELANZANE		150 gr.	
PIZZA POMODORO, MOZZARELLA E PEPERONI		150 gr.	
PIZZA POMODORO, MOZZARELLA E ZUCCHINE		150 gr.	
ALTRE PIZZE			
PIZZA TONDA GRANDE			
VIENNESE, MEDAGLIONE ALLA MORTADELLA		(vedi panini)	
VIENNESE, MEDAGLIONE AL PROSCIUTTO COTTO		(vedi panini)	
VIENNESE, MEDAGLIONE AL SALAME		(vedi panini)	
VIENNESE, MEDAGLIONE CON SOTTOACETI		(vedi panini)	
VIENNESE, MEDAGLIONE ALLA LONZA		(vedi panini)	
VIENNESE, MEDAGLIONE AL PROSCIUTTO CRUDO O SPEAK		(vedi panini)	
VIENNESE, MEDAGLIONE AL PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGIO		18 gr. 40 gr.	
VIENNESE, MEDAGLIONE AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO		15 gr. 40 gr.	
RAMEZZINI			
MAIONESE, TONNO E POMODORO			
MAIONESE, PROSCIUTTO E FORMAGGIO			
MAIONESE, SALAME E FORMAGGIO			
MAIONESE E GAMBERI			

ASSOBAR
 ASSOCIAZIONE ESERCENTI CAFFE' - BAR - PASTICCERIE ED
 ESERCIZI SIMILARI DI ROMA E PROVINCIA
 Piazza dei Prati degli Strozzi n. 22
 00196 ROMA - Tel. 39731254

PRODOTTO	FORMATO	QUANTITA'	LISTINO FINALE
CAFFETTERIA			
CAFFE		7 GR.	
CAFFE HAG		7 GR.	
CAPPUCCINO		10 CL.	
LATTE MACCHIATO		10 CL.	
CAFFE FREDDO		10 CL.	
CIOCCOLATO			
THE ED INFUSI			
THE FREDDO	IN BICCHIERE	20 CL.	
LATTE	IN BICCHIERE	20 CL.	
CORREZIONE (BRANDY - MISTRA' - SAMBUCA)		2 CL.	
CORREZIONE PANNA			
LIQUORI			
NAZIONALI DI MARCA - BRANDY - AMARI	IN BICCHIERE	5 CL.	
COGNAC ESTERI	IN BICCHIERE	5 CL.	
WHISKI BABY	IN BICCHIERE	5 CL.	
FERNET ED AMARI	IN BICCHIERE	5 CL.	
PUNCH	IN BICCHIERE		
WHISKI E COGNAC RISERVA	IN BICCHIERE	5 CL.	
BIBITE			
SCIROPPI VARI	IN BICCHIERE	5 CL.	
BEVANDE GASSATE	BOTTIGLIETTA	25 CL.	
SUCCHI DI FRUTTA			
SUCCHI DI FRUTTA	BOTTIGLIA	1 L.	
SUCCO NATURALE	BARATTOLO	20 CL.	
SPREMUTA DI AGRUMI FRESCHI		20 CL.	
SUCCHI DI FRUTTA		20 CL.	
SUCCO DI FRUTTA	BICCHIERE	20 CL.	
ACQUA MINERALE	BICCHIERE	20 CL.	
ACQUA MINERALE	IN BOTTIGLIA	50 CL.	
BIBITE	BARATTOLO	33 CL.	
BIBITE	BARATTOLO	25 CL.	
THE FREDDO	BARATTOLO	33 CL.	
BIRRA NAZIONALE	BOTTIGLIA	66 CL.	
BIRRA NAZIONALE	BOTTIGLIA	33 CL.	
BIRRA ESTERA O SPECIALE	BOTTIGLIA	33 CL.	
APERITIVI			
NAZIONALI E VERMUT - ANALCOLICI		10 CL.	
PROSECCO SPUMANTE		15 CL.	
APERITIVI ESTERI E CAMPARI		10 CL.	

Allegato n. 4: Aggiornamento ISTAT listino prezzi Assobar aprile 2011 – marzo 2013

GRAMMATURA E PREZZI PANINI FARCITI

ROSETTE O PANINI DA 70 gr. FARCITI CON:	
Prosciutto cotto.....	30 gr.
Prosciutto crudo.....	25 gr.
Salame.....	30 gr.
Mortadella.....	30 gr.
Formaggio.....	40 gr.
Misto: Prosciutto cotto gr. 20 e formaggio 20 gr.	58 gr.

PREZZI MINIMI E MASSIMI PRATICATI	
Da €	ad €
2,20	2,95
2,20	2,95
2,20	2,95
2,20	2,95
2,20	2,95
2,20	2,95
2,80	3,00

ROSETTE O PANINI DA 100 gr. FARCITI CON:	
Prosciutto cotto.....	35 gr.
Prosciutto crudo.....	30 gr.
Salame.....	40 gr.
Mortadella.....	40 gr.
Formaggio.....	40 gr.
Misto: Prosciutto cotto gr. 18 e formaggio 40 gr.	58 gr.

PREZZI MINIMI E MASSIMI PRATICATI	
Da €	ad €
2,40	3,10
2,40	3,10
2,40	3,10
2,40	3,10
2,40	3,10
2,40	3,10
2,90	3,25



ASSOBAR

ASSOCIAZIONE ESERCENTI CAFFÈ, BAR, PASTICCERIE ED ESERCIZI SIMILARI DI ROMA E PROVINCIA
Aderente all'URART (Unione Regionale tra le Associazioni delle Imprese Turistiche e Ricettive del Lazio)

00195 ROMA
Piazza Prati
degli Strozzi, 22
Tel. 0639730178
Fax 0639731284

LISTINO PREZZI PRICE LIST

	CATEGORIA 3 ¹ /4 ^a		CATEGORIA 2 ^a		CATEGORIA 1 ^a		
	£	€	£	€	£	€	
CAFFETERIA							COFFEE & BEVERAGES
CAFFÈ ESPRESSO	1.200	0,62	1.500	0,77	1.800	0,93	ESPRESSO COFFEE
CAFFÈ DECAFFEINATO E CAFFÈ ORZO	1.500	0,77	1.800	0,93	2.200	1,14	DECAFFEINATED COFFEE & ROASTED BARLEY
CAPPUCCINO	1.600	0,83	2.000	1,03	2.800	1,45	CAPPUCCINO
CAFFÈ-LATTE	2.000	1,03	2.500	1,29	3.000	1,55	COFFEE WITH MILK
CAFFÈ FREDDO	1.600	0,83	2.000	1,03	2.800	1,45	ICE COFFEE
CIOCOLATO IN TAZZA	2.500	1,29	3.000	1,55	3.500	1,81	HOT CHOCOLATE
TÈ E INFUSI	2.000	1,03	2.500	1,29	3.000	1,55	TEA & INFUSIONS
LATTE IN BICCHIERE	1.200	0,62	1.500	0,77	2.300	1,19	MILK
TÈ FREDDO	2.000	1,03	2.500	1,29	3.000	1,55	ICE TEA
CORREZIONI PANNA							ADED WHIPPED CREAM
PASTICCERIA							PASTRIES
BRIOCHE E LIEVITI	1.200	0,62	1.400	0,72	1.600	0,83	BAKED SWEET BREADS
PASTE ASSORTITE NORMALI	1.200	0,62	1.400	0,72	1.600	0,83	ASSORTED PASTRIES REGULAR SIZE
BIBITE FREDDO							COLD BEVERAGES
BEVANDE GASSATE IN BOTTIGLIA	2.500	1,29	3.000	1,55	4.000	2,07	BOTTLED SOFT DRINKS
SUCCHI DI FRUTTA IN BOTTIGLIA	2.500	1,29	3.000	1,55	4.000	2,07	BOTTLED FRUIT JUICE
ACQUA MINERALE BICCHIERE	700	0,36	800	0,41	-	-	MINERAL WATER PER GLASS
BIBITE/SUCCHI DI FRUTTA BARATTOLO	3.000	1,55	3.000	1,55	4.200	2,17	CANNED BEVERAGES & FRUIT JUICE
SPREMUTE DI FRUTTA							FRESH FRUIT JUICE
BIRRA NAZIONALE 1/3	3.000	1,55	3.500	1,81	4.500	2,32	BEER NATIONAL BRAND 1/3 LITRE
BIRRA NAZIONALE 1/5	2.500	1,29	3.500	1,81	4.200	2,17	BEER NATIONAL BRAND 1/5 LITRE
BIRRA ESTERA O SPECIALE	4.500	2,32	5.000	2,58	5.500	2,84	BEER INTERNATIONAL OR SPECIAL BRAND
SCIROPPI VARI	2.500	1,29	3.000	1,55	4.000	2,07	SYRUP DRINKS
GASTRONOMIA							DELICATESSEN
PANINI ASSORTITI							ASSORTED SANDWICH BUNS
TOAST							TOASTED HAM & CHEESE
TRAMEZZINI							SANDWICHES
FRULLATI							SHAKES
FRAPPÈ ASSORTITI	4.000	2,07	4.500	2,32	5.800	2,99	ICE-CREAM SHAKES
FRULLATI DI FRUTTA	4.000	2,07	4.500	2,32	5.800	2,99	FRUIT SHAKES
GELATERIA							ICE-CREAM
MANTECATI ASSORTITI							ASSORTED SOFT ICE-CREAM
GRANITE, CREMOLATI, GIANDUIA							CRUSHED ICE DRINK, SIEVED WHIPPED ICE-CREAM, GIANDUIA
GRANITE DI CAFFÈ CON PANNA							CRUSHED ICE COFFEE WITH WHIPPED CREAM
CASSATE, TORTE, SEMIFREDDI							CASSATA, CAKES, SOFT ICE-CREAM
APERITIVI							APERITIFS
APERITIVI NAZIONALI EVERMOUTH	3.000	1,55	3.800	1,96	4.800	2,48	APERITIFS NATIONAL BRAND & VERMOUTH
PROSECCO SPUMANTE	3.500	1,81	4.000	2,07	5.800	2,99	PROSECCO SPARKLING WINE
APERITIVI ESTERI	4.000	2,07	5.000	2,58	6.500	3,36	APERITIFS INTERNATIONAL BRAND
LIQUORI ED ACQUEVITI							LIQUORS & SPIRITS
NAZIONALI DI MARCA, BRANDY E AMARI	3.000	1,55	3.500	1,81	4.500	2,32	BRANDY & BITTERS NATIONAL BRAND
COGNAC ED ESTERI	4.500	2,32	5.400	2,79	6.500	3,36	COGNAC & INTERNATIONAL BRANDS
WHISKY	4.500	2,32	5.000	2,58	6.000	3,10	WHISKY
FERNET E AMARI SPECIALI	3.000	1,55	3.500	1,81	4.400	2,27	FERNET & BITTERS
PUNCH	3.000	1,55	3.500	1,81	4.000	2,07	PUNCH
WHISKY, COGNAC, GRAPPA, RISERVE	6.000	3,10	6.500	3,36	8.000	4,13	WHISKY, COGNAC, GRAPPA, RESERVE

FESTIVO O SERALE DOPO LE 22
+.....%

I prezzi di prodotti particolari sono esposti in appositi cartelli.
Per le consumazioni al tavolo i prezzi di cui sopra potranno essere maggiorati come segue:
Categoria 3^a e 4^a% Categoria 2^a% Categoria 1^a%

Listino prezzi aggiornato al 1° aprile 1999

DIPLOMATI S.p.A. - Roma - Tel. 06/5530074